

GSDE

GRATTUGIA DOPPIA - DOUBLE GRATER - RAPE DOUBLE

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



VOLTAGGIO - VOLTAGE	V 230x50x1/ V 400x50x3
POTENZA - POWER	1,5 HP - 1,1 Kw
PESO - WEIGHT	35 kg
PRODUZIONE ORARIA OUTPUT PER HOUR	70 + 70 kg approx
DIMENSIONI BOCCA GRATTUGIA GRATER MOUTH DIMENSIONS	140x80 mm
DIMENSIONI DIMENSIONS	620x270x440h mm



Costruita per le moderne esigenze di alberghi, ristoranti, pensioni, negozi di generi alimentari, la grattugia con doppia bocca mod. GSDE DOPPIA è perfettamente rispondente alle norme antinfortunistiche internazionali. Grattugia formaggio stagionato e pane secco: testata motore ricoperta da una fascia di lamiera inox. Costruita in speciale lega di alluminio anticorrosivo. Il rullo grattugia è in acciaio inox per grattugiare con estrema facilità e pulizia. Dotata di scheda con freno elettronico IN DOTAZIONE: bacinella raccogli formaggio inox, spina shuko.



Built to meet the modern requirements of hotels, restaurants, delis, the double grater GSDE is fully compliant with international accident prevention standards. It grates mature cheese and dry bread. Made of special anti-corrosive aluminium alloy, the motor head is covered by a band of stainless steel sheet. The grating roller is in stainless steel for easy and clean grating. Equipped with board with electronic brake. STANDARD EQUIPMENT: stainless steel basin, plug shuko on single-phase.



Construite pour répondre aux exigences modernes des hôtels, restaurants, épiceries fines, la double râpe GSDE est entièrement conforme aux normes internes de prévention des accidents. Elle râpe le fromage affiné et le pain sec. Réalisée en alliage spécial d'aluminium anticorrosion, la tête du moteur est recouverte d'une bande de tôle d'acier inoxydable. Le rouleau de râpage est en acier inoxydable pour un râpage facile et propre. Équipée d'une planche avec frein électronique. ÉQUIPEMENT STANDARD : cuve en acier inoxydable, prise shuko sur monophasé.