



DESCRIZIONE PROFESSIONALE

GRATTUGIA Professionale 'Tipo 12' , Versioni MONOFASE o TRIFASE, RESA 40 kg/h:

- **Struttura in Alluminio Lucidato**
- **rullo in acciaio inox** per la lavorazione di: formaggio, pane, biscotti, frutta secca, ecc...,
- **Baccinella di raccolta in acciaio inox,**
- **dotazione di sicurezza: Microinterruttore elettromagnetico** sulla leva della grattugia,
- **griglia di protezione** sulla bocca di uscita
- **freno motore,**
- **comandi in bassa tensione.**
-
- **Norme CE**
-
- **Made in Italy**

SCHEDA TECNICA

Frequenza (Hz)	50
Peso netto (Kg)	16
Peso lordo (Kg)	18
Larghezza (mm)	430
Profondità (mm)	290
Altezza (mm)	390

MODELLI DISPONIBILI

FMGR12S23050M

€ 445,04 + IVA

€ 542,95 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

Grattugia Tipo 12, professionale, resa 40 Kg/ora, Monofase V. 230/1

Grattugia Tipo 12, professionale in acciaio inox,



produzione Kg/h 40, V 230/1, Kw 0,75, dim cm.
42x30x39h

€ 445,04 + IVA

€ 542,95 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel
carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

FMGR12S40050T



**Grattugia Tipo 12, professionale, resa 40 Kg/ora,
Trifase V. 400/3+N**

Grattugia tipo 12, professionale, in acciaio inox,
produzione Kg/h 40, V. 400/3+N, Kw 0,75, dim cm.
42x30x39h

