



DESCRIZIONE PROFESSIONALE

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

- **Struttura in Alluminio Lucidato**
- **ruolo 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



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

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

€ 445,04 + IVA

Spedizione in Italia: calcolata nel
carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

