



**TECNOSERVICE'21 srl**

by Tinti Sergio  
Via Carlo Pisacane, 134  
61032 Fano (PU) Italy  
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911  
FAX +39 0721 809794  
e-mail: staff@technochef.it  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



#### SCHEDA TECNICA

<b>Alimentazione elettrica</b>	Trifase
<b>Volts</b>	V 400/3
<b>Frequenza (Hz)</b>	50
<b>Potenza elettrica (Kw)</b>	1,5
<b>Peso netto (Kg)</b>	31
<b>Peso lordo (Kg)</b>	34
<b>Larghezza (mm)</b>	560
<b>Profondità (mm)</b>	300
<b>Altezza (mm)</b>	495

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

**GRATTUGIA PROFESSIONALE TRIFASE** produzione **160 kg/h**, adatta a grattugiare parmigiano, formaggi duri, pane, mandorle, cioccolata:

- carrozzeria in acciaio inox AISI 304,
- bocca **ESTRAIBILE** di grandi dimensioni in acciaio inox AISI 304,
- vasca di raccolta con sensore e protezione,
- rullo punzonato in acciaio inox,
- bocca di uscita senza griglia,
- motore con freno elettronico,
- marcia e stop con N.V.R. a bassa tensione (24 V).
- Macchina conforme alle norme CE in materia di igiene e sicurezza.

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>LV9EOGF0000</b>	Grattugia Industriale, in acciaio inox, produzione Kg/h 160, V 400/3, Kw 1,5, dim.mm. 560x300x495h	<b>€ 1.387,79 + IVA</b> € 1.693,10 IVA incl. <b>Spedizione in Italia: calcolata nel carrello</b> <b>Consegna: da 4 a 9 giorni</b>