



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
www.technochef.eu

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



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
LV9E0GF0000	Grattugia Industriale, in acciaio inox, produzione Kg/h 160, V 400/3, Kw 1,5, dim.mm. 560x300x495h	€ 1.387,79 + IVA Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni

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.

SCHEDA TECNICA

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