

**Grattugia Monofase con freno motore rullo in acciaio inox
produzione 70 Kg/h L 540 mm x P 220 mm x H 380 mm**

Prezzo: 668,00 € + IVA



Riferimento: FGS107+MRI

Categoria: Grattugie

Descrizione

Grattugia Monofase con freno motore rullo in acciaio inox produzione 70 Kg/h L 540 mm x P 220 mm x H 380 mm.

La grattugia, ideale per ristoranti, alberghi, hotel, supermarket, comunità, è in grado di lavorare grandi quantità di prodotto.

Ha una **struttura in alluminio pressofuso lucidato** con fascia in acciaio inox lucidato sulla carcassa motore.

Motore asincrono ventilato di grande potenza e durata.

E' dotata di termica di protezione al motore, **freno motore**, rullo grattugia in acciaio, grata di protezione allo scarico in acciaio.

Micro meccanico all'apertura della carico grattugia.

E' dotata di **ciotola di diametro 220 mm**.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA

Caratteristiche

Caratteristica	Valore
Dimensioni esterne	L 540 mm x P 220 mm x H 380 mm
Potenza	0.75 Kw (1 Hp)
Peso netto	18 Kg
Velocità	1400 rpm
Dimensioni bocca grattugia	L 140 mm x P 80 mm
Voltaggio grattugia	Monofase - 230 V
Tipologia grattugia/ tritacarne	Singola
Produzione oraria grattugia kg/h	70 kg/h
Disponibilità	Disponibile a Magazzino