



Grattugia Monofase produzione 20 Kg/h L 290 mm x P 250 mm x H 310/420 mm

MODELLO: GR8D

Dimensioni esterne

L 290 x P 250 x H 310/420 mm

289,00 € + IVA

 Richiedi tempi di consegna



Dimensioni esterne	L 290 mm x P 250 mm x H 310/420 mm
Potenza	0,37 Kw
Peso netto	8 Kg

Voltaggio grattugia	Monofase - 230 V
Produzione oraria grattugia kg/h	20 Kg/h
Tipologia grattugia/tritacarne	Singola

Descrizione

Grattugia Monofase produzione 20 Kg/h L 290 mm x P 250 mm x H 310/420 mm.

La grattugia è un elettrodomestico professionale che permette di ottenere grandi quantità di prodotto in poco tempo. Si tratta dunque di una macchina utile per mense, ristoranti, hotel, pizzerie e servizi di catering.

La grattugia è un elemento elegante e versatile che consente di ottenere prodotti sempre freschi senza intaccarne le caratteristiche organolettiche e qualitative. Inoltre, è possibile grattugiare in breve tempo la quantità necessaria senza il pericolo di sprechi di prodotto.

La **struttura** dell'apparecchio è in **alluminio lucidato**, materiale durevole nel tempo, mentre il **ruolo grattugiante** è in **acciaio INOX** e permette di lavorare non solo il formaggio, ma anche altri alimenti quali pane, frutta secca, mandorle e cioccolato. E' presente griglia inferiore di protezione e microinterruttore leva pressore grattugia.

Il funzionamento della grattugia avviene tramite **pulsantiera ON e OFF**.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA