

**Professionelle Käsereiber, einphasig, Motorbremse,
Reibwalze aus Edelstahl, 70kg/h, B 540 mm x T 220 mm x H
380**

Preis: 701,00 € + IVA



Kategorie: Grattugie

Beschreibung

Professionelle Käsereibe, einphasig, Motorbremse, Reibwalze aus Edelstahl, 70kg/h, B 540 mm x T 220 mm x H 380

Die Käsereibe ist ideal für den Gebrauch in Restaurants, Hotels, im Supermarkt und überall dort wo große Mengen an Käse in kürzester Zeit gerieben werden müssen.

Sie hat ein **poliertes Aluminiumdruckguss Gehäuse mit einem polierten Edelstahrling am Motorgehäuse.**

Die Käsereibe besitzt einen leistungsstarken und lang **haltbaren belüfteten Asynchronmotor.**

Sie ist mit einem thermischen **Motorschutz**, einer Motorbremse, einer Reibwalze aus Edelstahl, einem Sicherheitsschutzgitter am Boden der Reibemündung und einen Mikroschalter am Einfüllhebel ausgestattet.

Die Schüssel hat ein Durchmesser von 220 mm.

FOTO REIN INDIKATIV

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Außenmaße	B 540 mm x T 220 mm x H 380
Leistung	0.75 KW (1 Hp)
Nettogewicht	18 Kg
Geschwindigkeit	1400 U/min
Größe der Reibenöffnung	B 140 x T 80 mm
Reibe - elektrische Spannung	einphasig - 230 V
Reibe/Fleischwolf - Typen	einzel
Reibe - Stundenleistung kg/h	70 kg/h
Disponibilità	Disponibile a Magazzino