

**Professionelle Käsereiber, einphasig, 20kg/h, B 290 mm x T
250 mm x H 310/420 mm**

Preis: 303,00 € + IVA



Referenz: GR8D

Kategorie: Grattugie

Beschreibung

Professionelle Käsereibe, einphasig, 20kg/h, B 290 mm x T 250 mm x H 310/420 mm

Die Käsereibe ist ein professionelles Küchengerät mit dem man in kurzer Zeit große Produktmengen verarbeiten kann. Sie ist ideal für den Gebrauch in Kantinen, Restaurants, Hotels, Pizzerien und Catering Service.

Dank der vielseitigen und eleganten Käsereibe erhält man immer ein frisch verarbeitets Qualitätsprodukt dessen Geschmack nicht beeinträchtigt worden ist. Mit ihr kann man die nötige Menge an Käse in kurzer Zeit reiben.

Das Gerät ist aus aus poliertem Aluminium, ein lang haltbares Material. Die Reibwalze ist aus Edelstahl.

Mit der Käsereibe kann man nicht nur Käse, sondern auch andere Lebensmittel wie Brot, Trockenfrüchte, Mandeln und Schokolade verarbeiten.

Sie besitzt ein **Sicherheitsgitter** und einen **Mikroschalter am Einfüllhebel der Reibe** und eine **ON/OFF-Taste**.

FOTO REIN INDIKATIV

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Außenmaße	B 290 mm x T 250 mm x H 310/420 mm
Leistung	0,37 kW
Nettogewicht	8 Kg
Reibe - elektrische Spannung	einphasig - 230 V
Reibe/Fleischwolf - Typen	einzel
Reibe - Stundenleistung kg/h	20 Kg/h