

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

Preis: 655,00 € + IVA



Kategorie: Grattugie

Beschreibung

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

Die Käsereiber 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 Edelstahlring am Motorgehäuse.

Die Käsereiber 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.

FOTO REIN INDIKATIV

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Außenmaße	B 540 mm x T 220 mm x H 380 mm
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
Stromkabel	Cavo incluso, presa da installare tramite tecnico qualificato.
Disponibilità	Disponibile a Magazzino