

**Professionelle Hart-Käsereibe, einphasig, 40 kg/h, B 420 mm
x T 300 mm x H 390 mm**

Preis: 522,00 € + IVA



Referenz: 12/S-MN

Hersteller: Gastrodomus

Kategorie: Grattugie

Beschreibung

Professionelle Hart-Käsereibe, einphasig, 40 kg/h, B 420 mm x T 300 mm x H 390 mm

Das Gehäuse und die Einfüllöffnung ist aus poliertem Aluminium und die Reibwalze ist aus Edelstahl.

Sie besitzt ein Sicherheitsgitter, eine Motorbremse und einen Mikroschalter am Einfüllhebel.

Sie eignet sich für Hartkäse (Parmesan, Pecorino). Beim Reiben von Weichkäse besteht die Gefahr, dass sie verklebt.

FOTO REIN INDIKATIV

Eigenschaften

Merkmal	Wert
Außenmaße	B 420 mm x T 300 mm x H 390 mm
Leistung	0,75 kW
Nettogewicht	17 kg
Größe der Reibenöffnung	140 mm x 75 mm
Reibe - elektrische Spannung	einphasig - 230 V
Reibe/Fleischwolf - Typen	einzel
Reibe - Stundenleistung kg/h	40 kg/h
Disponibilità	Disponibile a Magazzino

Erstellt am 19/05/2026
