

**Professionelle Käsereiber, dreiphasig, mit Motorbremse,
70kg/h, B 540 mm x T 220 mm x H 380**

Preis: 622,00 € + IVA



Referenz: FGS106

Hersteller: Gastrodomus

Kategorie: Grattugie

Beschreibung

Professionelle Käseibe, dreiphasig, mit Motorbremse, 70kg/h, B 540 mm x T 220 mm x H 380

Die Käseibe 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 Edstahlring am Motorgehäuse.**

Die Käseibe 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
Leistung	0,75 Kw
Nettogewicht	18 kg
Geschwindigkeit	1400 U/min
Größe der Reibenöffnung	B 140 x T 80 mm
Reibe - elektrische Spannung	dreiphasig - 400 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
