

GRATTUGIA MEDIUM

GRATTUGIA MEDIUM



La grattugia Medium, di tipo professionale, è stata progettata per le grosse produzioni come laboratori alimentari, centri di confezionamento, supermercati e ipermercati, catene della ristorazione, comunità. Può grattugiare pane secco o formaggio duro tipo parmigiano o simili. La macchina è realizzata in alluminio, è dotata di ampia bocca di carico e rullo in acciaio inox. Inoltre è equipaggiata di un potente motore ventilato ed autofrenante e di una capiente vasca di raccolta del prodotto. La macchina, potente e affidabile, risulta conforme alle norme CE in materia di igiene e sicurezza. La macchina è dotata di comandi 24 Volt IP 54 e microinteruttore nella vasca e nella leva.

MOULIN RAPE MEDIUM



La moulin râpe Medium, de tipe professionnel, a été projetée pour les grandes productions, tels que la transformation des aliments, centres de conditionnement, les supermarchés et les hypermarchés, les chaînes de restaurant, de la communauté. Elle peut raper le pain sec le fromage dur, comme le parmesan or quelque chose de semblable. La machine est réalisée en aluminium, a une grande bouche de chargement et rouleau en acier inoxydable. Elle est également équipé d'un moteur ventilé puissant avec freinage automatique, et un vaste réservoir pour collecter le produit. La machine est en conformité avec les réglementations CE pour ce qui concerne la sécurité et l'hygiène. En outre elle est équipée du panneau de commande en 24 volts IP 54 et micro interrupteur sur le presseur et sur le bac à fromage.

GRATER MEDIUM



The professional grater, Medium, has been designed for the big production has such as food processing, packaging centers, supermarkets and hypermarkets, restaurant chains, community. It is used to grate dried bread or tough cheese like parmesan or something similar. The machine is made in aluminium, it is provided with a capacious receiving tray and stainless steel roll. Furthermore it is equipped with a powerful self-braking ventilated motor. The machine, powerful and reliable, complies with all most severe CE security and hygiene standards. It is equipped with IP54 protection rate, 24V controls and safety micro switches on lever and receiving tray.

ТЕРКА MEDIUM



Терка Medium профессионального типа предназначена для крупных производств, таких как цеха обработки продуктов, фасовочно-упаковочные цеха, супер- и гипермаркеты, ресторанные сети, столовые. Может тереть сухой хлеб или твердый сыр, такой как пармезан или аналогичный ему. Машина изготовлена из алюминия, оснащена широким загрузочным отверстием и роликом из нержавеющей стали. Кроме этого, машина оснащена мощным самотормозящим двигателем с обдувом и объемным баком для сбора продукта. Машина мощная и надежная, соответствует нормам Европейского Экономического Сообщества (ЕС) в области гигиены и безопасности. Кроме этого, терка имеет блок управления 24 Вольт со степенью защиты IP 54 и микровыключателем на баке сбора продукта и прижимном устройстве.

CARATTERISTICHE TECNICHE, TECHNICAL FEATURES, CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES, ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

GRATTUGIA MEDIUM - GRATER MEDIUM MOULIN RAPE MEDIUM - ТЕРКА MEDIUM

Motore / Motor / Moteur / Двигатель	hp 2 - kW 1,5
Alimentazione / Volt / Voltage / Электропитание	V230 - 400 / 50Hz
Produzione oraria / Hourly output / Production à l'heure / Часовая производительность	100 kg
Giri rullo / Roll tours / Tours de rouleau / Обороты ролика	r.p.m. 1400
Dimensione bocca / Mouth dimension / Dimensions de la bouche / Размеры отверстия	180 x 110 mm
Dimensione / Dimension / Dimensions / Размеры	57 x 28 x 50 cm
Dimensione imballo / Packaging dimensions / Dimensions emballag / Размеры упаковки	71 x 80 x 65 cm
Peso netto / Net weight / Poids net / Чистый вес	35 kg
Peso lordo / Gross weight / Poids brut / Общий вес	45 kg



GRATER MEDIUM



Grattugia