

GRATTUGIA SEMIPROFESSIONALE

"n.5 600 W"



Ventola di raffreddamento, calotta copri - ventola e scatola interruttore-condensatore a tenuta stagna costruite in materiale plastico (carter in acciaio per versioni PROFESSIONALI). Motori elettrici ad induzione, a servizio continuo. Rullo dentato in acciaio stagnato, adatto per grattugiare formaggi (a pasta dura), pane, cioccolato, frutta secca. Corpo grattugia in alluminio alimentare (escluso modelli FIDO). L'olio utilizzato è di tipo "Long

Life" ed è idoneo al contatto accidentale con gli alimenti; non necessita di rabbocchi o sostituzione. Riduttore assiale ad ingranaggi in metallo (ingranaggi in Nylon 6.6 per art. 9030 N) a bagno d'olio.

Dati Tecnici

Dimensioni	Peso	Dimensioni Rullo
60x32x42(h) cm	20 kg	Diam. 64x112 mm

Agricola Val Calore

Part.IVA: 019227640654

Via Santo Spirito, n.95, 84020, Castelcivita (SA) | Corso Europa, 84044 Matinella di Albanella (SA)

Tel. e Fax: 0828 772285 | Cel: 333 3359320

E_Mail: agricolavalcalore@tiscali.it