PRODUKTINFORMATION

Maschinen für die Lebensmittelverarbeitung

Reibetrommel mit großer Öffnung

Reibe – Modell Gratta

- Perfekte Reibe für Käse, Schokolade, trockenes Brot etc. zum Einsatz z. B. in Restaurants, Hotels, Gemeinschaftsverpflegungen, Bäckereien und Cateringbetrieben
- Gehäuse aus Aluminium
- Reibetrommel aus Edelstahl mit unzähligen scharfen Reibeklingen
- Leiser Trommellauf durch Styropor geschützten Trommelkern
- Motorblock mit Lüfterklappen aus Aluminium mit seitlichen Edelstahlkappen
- Mit elektronischer Motorbremse
- Großer Einfüllschacht mit Sensor gesteuerter Abschaltautomatik
- Auffangschale aus Edelstahl: Ø 200mm, Höhe 80mm

Technische Daten	
Modell	Gratta-230
Art. Nr.	4810
Einfüllschacht	140 x 80 mm
Kapazität	bis zu 70 kg
Abmessungen (BxTxH)	420 x 320 x 440 mm
Leistung	0,74 kW
Eigengewicht	20 kg
Stromart	230 V

Technische Änderungen im Zuge der Weiterentwicklung vorbehalten.