



TECNOSERVICE'21 srl

by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



SCHEDA TECNICA

Frequenza (Hz)	50
Peso netto (Kg)	16
Peso lordo (Kg)	18
Larghezza (mm)	430
Profondità (mm)	290
Altezza (mm)	390

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

GRATTUGIA Professionale 'Tipo 12' , Versioni MONOFASE o TRIFASE, RESA 40 kg/h:

- **Struttura in Alluminio Lucidato**
- **rullo in acciaio inox** per la lavorazione di: formaggio, pane, biscotti, frutta secca, ecc...,
- **Baccinella di raccolta in acciaio inox,**
- **dotazione di sicurezza: Microinterruttore elettromagnetico** sulla leva della grattugia,
- **griglia di protezione** sulla bocca di uscita
- **freno motore,**
- **comandi in bassa tensione.**
-
- **Norme CE**
-
- **Made in Italy**

MODELLI DISPONIBILI

FMGR12S23050M



Grattugia Tipo 12, professionale, resa 40 Kg/ora, Monofase
V. 230/1

€ 483,74 + IVA

€ 590,16 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

FMGR12S40050T



Grattugia Tipo 12, professionale, resa 40 Kg/ora, Trifase V.
400/3+N

€ 483,74 + IVA

€ 590,16 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

