RAPE À FROMAGES DURS (PARMESAN)

Swedlinghaus

NOUVEAUTÉ

+ Machine idéale pour râper des fromages durs (parmesan ou similaires) ou pains, biscuits...
+ Facilite le travail et réduit les troubles musculo-squelettiques TMS

FROMAGES

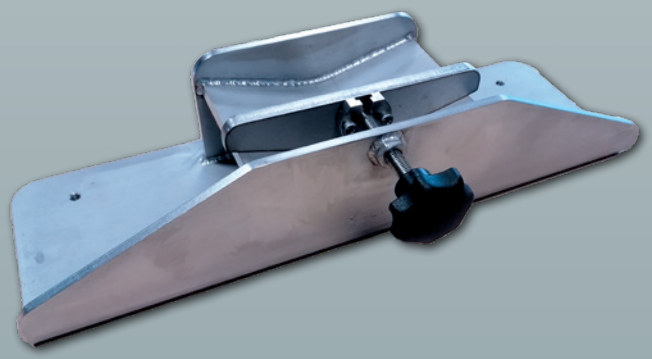
- Structure en aluminium alimentaire poli montée sur patins antidérapants.
- **Grattoir en acier avec traitement ENP certifié alimentaire.**
- Marche / arrêt par bouton poussoir.
- **Moteur avec protection thermique.**
- Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité en vigueur avec micro-interrupteur de sécurité au niveau du levier de poussée, et grille inox de protection en sortie de bouche.
- Alimentation MONOPHASE 230V.

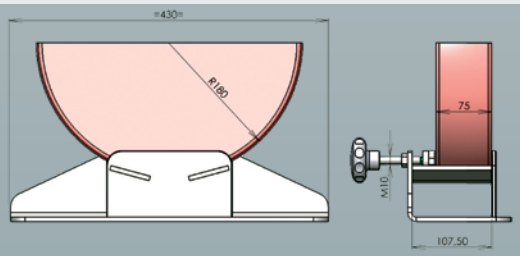
SOMMAIRE

DESIGNATION	TREMIE(S)	DIMENSIONS (L x p x h)	PRODUCTION HORAIRE	PUISSANCE	POIDS
GSIMPLE	Simple 140 X 75 mm	420 x 320 x 440 mm	70 kg	750 W	20 kg
GDOUBLE	Double 140 X 75 mm	520 x 320 x 440 mm	70 kg	750 W	20 kg

SUPPORT POUR LA COUPE DE RACLETTE

- **Système de bridage de table pour faciliter la coupe de raclette (coupe fil non fourni)**
- Coupe à partir d'une meule entière
- Construction en inox AISI 304.
- Montage et démontage rapide de la meule par écrou moleté.
- **Maintien parfait lors de la découpe au fil ou au couteau : limite les risques d'accident.**
- 4 perçages permettant de fixer le dispositif sur une table.





DESIGNATION	DIMENSIONS (L x p x h)	POIDS
SUPPORTRAC	430 x 140 x 100 m m (hors meule)	7 kg

MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION
TARIF 2024 - Franco 1250 € NET
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51

Matériel Alimentaire Production
www.maprod.fr

Photographies non contractuelles. Le constructeur se réserve le droit d'apporter toute modification. Les caractéristiques sont données à titre indicatif et peuvent être modifiées sans préavis.