

# RAPE À FROMAGES, LEGUMES, CHAMPIGNONS

**NOUVEAUTÉ**

- + Machine idéale pour râper des fromages (comté, gruyère, emmental, mozzarella..) ou des légumes (juliennes)
- + Facilite le travail et réduit les troubles musculo-squelettiques TMS



LEGUMES



FROMAGES



CHAMPIGNONS

- Carrosserie en inox AISI 304.
- Stabilité assurée par 4 pieds antidérapants.
- **Transmission par engrenages hélicoïdaux à bain d'huile.**
- Cône à râper démontable et interchangeable (dotation cône avec des trous de diamètre 7mm permettant de faire des copeaux de mozzarella).
- Marche / arrêt par bouton poussoir.
- **Moteur avec protection thermique.**
- **Conforme aux normes d'hygiène et de sécurité en vigueur avec micro-interrupteur de sécurité de porte.**
- Alimentation MONOPHASE 230 V

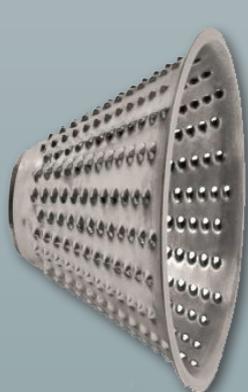


SOMMAIRE

DESIGNATION	DIMENSIONS (L x p x h)	PRODUCTION HORAIRE	PUISSANCE	POIDS
TAGL	220 x 420 x 440 mm	50 kg	750 W	18 kg

## OPTIONS

- Cône supplémentaire avec trous de 2mm pour râper des légumes ou champignons
- Cône supplémentaire avec trous de 2,5mm pour râper des fromages tendres
- Cône supplémentaire avec trous de 4mm pour râper des légumes en julienne
- Cône supplémentaire avec trous de 7mm pour râper de la mozzarella



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.



MATERIEL ALIMENTAIRE PRODUCTION  
TARIF 2025 - Franco 1250 € NET  
Tél. + 33 (0)1 43 82 51 51