



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

Services and Technologies for professional catering since 1973



CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
LV9E0GF0000	Rallador industrial, en acero inoxidable, producción Kg / h 160, V 400/3, Kw 1,5, dim.mm. 560x300x495h	Entrega d 4 a 9 días

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

GRATERO TRIFÁSICO PROFESIONAL de producción de 160 kg / h , adecuado para rallado de parmesano, quesos duros, pan, almendras, chocolate:

- **Cuerpo en acero inoxidable AISI 304** ,
- **Gran boca EXTRACTABLE en acero inoxidable AISI 304** ,
- **Colector de recogida con sensor y protección** ,
- **Rodillo perforado en acero inoxidable** ,
- boca de salida sin parrilla,
- motor con freno electrónico,
- correr y parar con baja tensión NVR (24 V).
- La máquina cumple con las normas CE en materia de higiene y seguridad.

FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Trifase
Voltios	V 400/3
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	1,5
peso neto (Kg)	31
peso bruto (Kg)	34
ancho (mm)	560
profundidad (mm)	300
altura (mm)	495