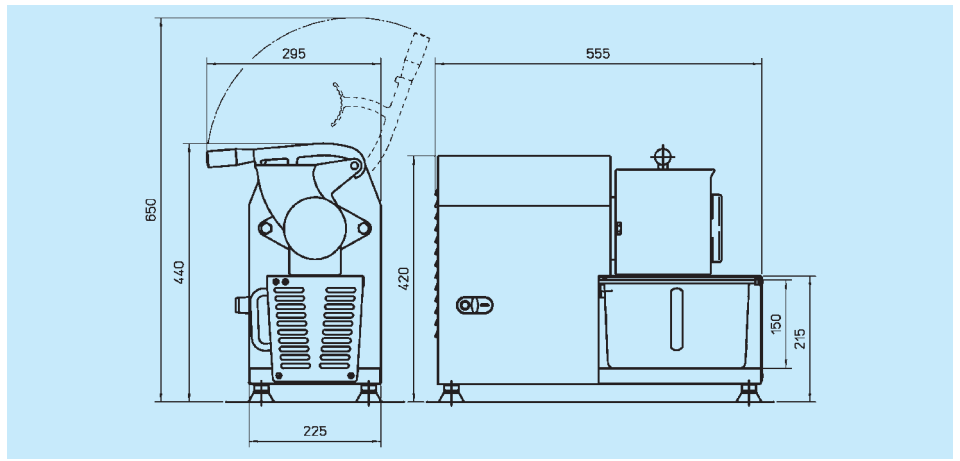


# C/E GF





# C/E GF



**Grattugia professionale per piccole e medie produzioni. Il miglior rapporto tra prezzo e prestazioni. Per grattugiare parmigiano, formaggi duri, pane, mandorle, cioccolato, ... Compatta, affidabile, molto facile da pulire e da usare. Per ristoranti, mense, comunità, gastronomie, pizzerie, fast food, ...**

- Carrozzeria in acciaio inox AISI 304
- Rullo punzonato in acciaio inox
- Bocca di grandi dimensioni
- Bocca di uscita senza griglia. Vasca di raccolta con sensore e protezione: 4 litri
- Motore con freno elettronico
- Marcia e stop con N.V.R. a bassa tensione (24 V)
- Macchina conforme alle norme CE in materia di igiene e di sicurezza

#### A richiesta

- Voltaggi speciali, 60 Hz
- Vasca in acciaio inox

**Professional grater for small- and medium-scale productions. Best price-performance ratio on the market. Ideal for grating Parmesan, hard cheeses, bread, almonds, chocolate ... Compact, reliable, easy to clean and user friendly. Suitable for use in restaurants, canteens, community centres, delicatessens, pizzerias, fast food outlets, ...**

- AISI 304 stainless steel casing
- Punched stainless steel roller
- Large inlet
- Grid-free outlet. Container fitted with sensor and shield: 4 liters
- Motor with electronic brake
- Start and stop with low voltage (24 V) N.V.R.

• The machine complies the CE standards in terms of hygiene and safety

#### On request

- Special voltages, 60 Hz
- Stainless steel container

**Râpe professionnelle pour petites et moyennes productions. Avec le meilleur rapport prix/performance. Pour râper parmesan, fromages durs, chocolat, etc., ainsi que pour obtenir chapelure et amandes pilées. Compacte, fiable, très facile à utiliser et à nettoyer. Pour restaurants, cantines, collectivités, traiteurs, pizzerias, fast-food, ...**

- Structure en acier inox AISI 304
- Rouleau poinçonné en acier inox
- Bouche de grandes dimensions
- Bouche de sortie sans grille; bac de récupération avec capteur et protection: 4 litres
- Moteur à frein électronique
- Commandes de marche et arrêt de type N.V.R. à basse tension (24 V)
- Machine conforme aux normes CE en matière d'hygiène et de sécurité

#### Sur demande

- Voltages spéciaux, 60 Hz
- Bac de récupération en acier inox

**Professionelle Reibe für kleine und mittlere Produktion. Bestes Preis-/Leistungsverhältnis. Zum Reiben von Parmesan, Hartkäse, Brot, Mandeln, Schokolade, ... Kompakt, zuverlässig, sehr leicht zu reinigen und zu benutzen. Für Restaurants, Mensen, Gemeinschaftseinrichtungen, Gasthäuser, ...**

**Pizzerien, Fast Food, ...**

- Gehäuse aus Edelstahl AISI 304
- Lochwalze aus Edelstahl
- Große Einfüllöffnung
- Ausgangsöffnung ohne Gitter. Auffangwanne mit Sensor und Schutz: 4 liter
- Motor mit elektronischer Bremse
- Start und Stopp mit N.V.R. in Niederspannung (24 V)
- Die Maschine entspricht hinsichtlich Hygiene und Sicherheit den CE-Bestimmungen

#### Auf Anfrage

- Sonderspannungen, 60 Hz
- Auffangwanne aus Edelstahl

**Rallador profesional para pequeñas y medianas producciones. La mejor relación entre precio y prestaciones. Para rallar parmesano, quesos duros, pan, almendras, chocolate, ... Compacto, fiable, muy fácil de usar y limpiar. Para restaurantes, comedores laborales, comunidades, puntos gastronómicos, pizzerias, fast foods, ...**

- Estructura de acero inox. AISI 304
- Rodillo punzonado de acero inoxidable
- Boca de grandes dimensiones
- Boca de salida sin rejilla. Cuba receptora con sensor y protección: 4 litros
- Motor con freno electrónico
- Marcha y parada con N.V.R. de baja tensión (24V)
- Máquina fabricada según normas CE en materia de higiene y de seguridad

#### Bajo pedido

- Voltajes especiales, 60 Hz
- Cuba receptora de acero inox

Dimensioni bocca - Inlet dimensions - Dimensions bouche - Maße Einfüllöffnung - Dimensiones boca	mm	145x80
Giri grattugia - No. revolutions grater - Régime râpe - Drehzahl Reibe - Revoluciones rallador	r.p.m.	1.400
Produzione - Production - Production - Produktion - Producción	kg/h (kg/min)	130 (2,7)
Coperti/giorno - Meals/day - Couverts/jour - Gedecke/Tag - Cubiertos/día	N°	250
Motore trifase - Three-phase motor - Moteur triphasé - Drehstrommotor - Motor trifásico	kW (HP)	1,12 (1,5)
Motore monofase - Single-phase motor - Moteur monophasé - Einphasenmotor - Motor monofásico	kW (HP)	1,12 (1,5)
Peso netto TF (MF) - Net weight TPH (SPH) - Poids net TPH (MPH) - Nettogewicht DPH (EPH) - Peso neto TF (MF)	kg	26



**la Minerva**  
food service equipment



**la Minerva di Chiodini Mario s.r.l.**  
via del Vetroia, 36 - Z.I. Roveri 2 - 40138 Bologna - Italy  
tel. +39 051 530.174 - fax +39 051 535.327  
laminerva@laminerva.it  
www.laminerva.it

REG. N. 2714 UNI EN ISO 9001:2000