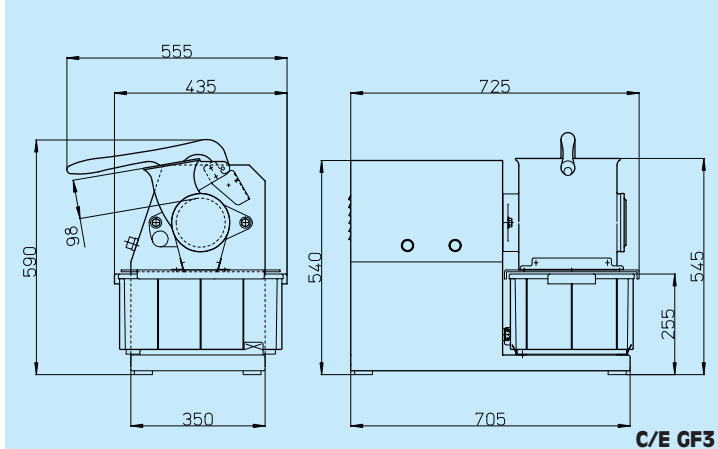


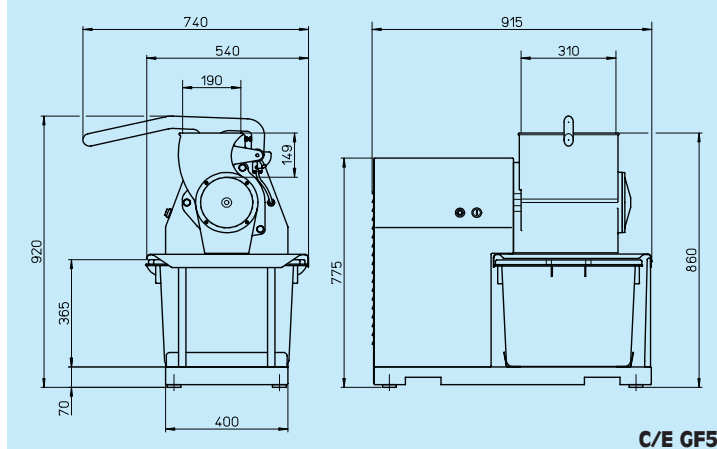
C/E GF3 - C/E GF5



C/E GF5



C/E GF3



C/E GF5

C/E GF3 - C/E GF5



GRATTUGIE PROFESSIONALI. Potenti e affidabili. Per produrre in tempi brevi grandi quantità di grattugiato; parmigiano, formaggi duri, pane, mandorle, cioccolata... Per laboratori alimentari, centri di confezionamento, supermercati e ipermercati, catene della ristorazione, comunità,...

- Bocca di grandi dimensioni con pressore a leva
- Rullo punzonato in acciaio inox (estraibile solo nel modello C/E GF5)
- Bocca di uscita senza griglia. Vasca di grande capacità
- Freno elettromeccanico
- Marcia e stop con N.V.R. a bassa tensione (24 V)
- Protezione e vasca con sensori di sicurezza
- Macchine conformi alle norme CE in materia di igiene e di sicurezza

A richiesta

- Tavolo inox con ruote
- Voltaggi speciali, 60 Hz

PROFESSIONAL GRATERS. Heavy-duty and reliable. Quick large-scale production of: Parmesan, hard cheeses, bread, almonds, chocolate... Suitable for use in food processing centres, packaging centres, supermarkets and hypermarkets, food service facilities, community centres,...

- Large inlet with pressure lever
- Punched stainless steel roller (can be removed only on the C/E GF5 model)
- Grid-free outlet. Large receiving pan
- Electro-mechanical brake
- Start an stop with low voltage (24 V) N.V.R.
- Shield and pan with safety sensor.
- The machines complies with the CE standards in terms of hygiene and safety

On request

- Stainless steel table with wheels
- Special voltages, 60 Hz

RÄPES PROFESSIONNELLES. Puissantes et fiables. Pour la production rapide de grandes quantités de produit: parmesan, fromages durs, pain, amandes, chocolat. Spécialment conçue pour centres de production et de préparation alimentaires, supermarchés et hypermarchés, restauration collective, collectivités,...

- Bouche de grandes dimensions avec levier presseur
- Rouleau poinçonné en acier inox (démontable seulement sur le model C/E GF5)
- Bouche de sortie sans grille. Bac de récupération de grande capacité
- Frein électromécanique
- Comands de marche et arrêt de type N.V.R. à basse tension (24 V)
- Protection et bac avec capteurs de sécurité.
- Machines certifiées conforme aux normes CE d'hygiène et de sécurité

Sur demande

- Table en acier inox avec roulettes
- Voltages spéciaux, 60 Hz

PROFESSIONELLE REIBES. Leistungsfähig und zuverlässig. Reibt in kurzer Zeit große Mengen Parmigiano, Hartkäse, Brot, Mandeln, Schokolade. Für Handwerksbetriebe, Verpackungszentren, Super- und Großmärkte, Restaurant-Ketten, Großhaushalte,...

- Großer Einlauf mit Hebel-Andrücken
- Edelstahl Lochrolle (ausziehbahr nur fuer Model C/E GF5)
- Auslaufgehäuse ohne Gitter. Grosses Auffangbecken
- Magnetbremse
- Ein und Aus mit Niederspannungs-N.V.R. (24 V)
- Schutz und Becken mit Sicherheitssensor
- Maschinen mit CE-Hygiene- und Sicherheitsnormen konform

Auf Anfrage

- Inox Tisch mit Rädern
- Sonderspannungen, 60 Hz

RALLADORAS PROFESIONALES. Potentes y fiables. Para producir rápidamente grandes cantidades de productos rallados tales como parmesano, quesos duros, pan, almendras, chocolate,.... Para talleres alimentarios, centros de envasado, supermercados e hipermercados, cadenas de restauración, comunidades,...

- Boca de grandes dimensiones con prensador de palanca
- Rodillo punzonado de acero inoxidable. (extraerse solo para modrolo C/E GF5)
- Boca de salida sin rejilla
- Cuba de gran capacidad
- Freno electromecánico
- Marcha y stop con N.V.R. de baja tensión (24 V)
- Protección y cuba con sensores de seguridad
- Maquinas conforme con lo establecido por las normas CE en materia de higiene y seguridad

Bajo pedido

- Mesita inox con ruedas
- Voltajes especiales, 60 Hz



C/E GF5

		C/E GF3	C/E GF5
Dimensioni bocca - Inlet dimensions - Dimensions bouche - Abmessungen Auslaufgehäuse - Dimensiones boca	mm	270x150	310x165
Capacità vasca - Pan capacity - Capacité bac - Beckeninhalte - capacidad cuba	l	20	70
Numero giri grattugia - No. revolution grater - Régime rape - Drehzahl Reibe - Revoluciones rallador	r.p.m.	1.400	1.400
Produzione - Output - Production - Leistung - Producción	kg/h (kg/min)	200 (3,3)	500 (8,3)
Motore trifase - Three-phase motor - Moteur triphasé - Drehstrommotor - Motor trifásico	kW (HP)	2,2 (3)	4,1 (5,5)
Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht - Peso neto	kg	42	110

I DATI DEL PRESENTE CATALOGO NON SONO IMPEGNATIVI E POTRANNO SUBIRE VARIAZIONI SENZA PREAVVISO. SPECIFICATIONS AND OTHER FEATURES ARE SUBJECT TO CHANGE WITHOUT NOTICE.