

GRATTUGIE

IMOD. GM IMOD. GS IMOD. GD



Swedlinghaus[®] *dal 1950*



GRATTUGIE

IMOD. GM IMOD. GS IMOD. GD

La grattugia mignon è ideale per uso domestico o semiprofessionale, in grado di lavorare piccole quantità di prodotto. La grattugia professionale indispensabile per alberghi, ristoranti e negozi di generi alimentari con grandi prestazioni. Disponibile anche nella versione doppia che permette l'uso di una parte per la lavorazione del grana e l'altra per pane, biscotti, frutta secca ecc. Motore ventilato, interblocco al pressore, grata di protezione.

The mignon grater is the best choice for domestic or semiprofessional use. The professional grater is essential tool for high-volume commercial and food service operations. Available with double grater to allow processing cheese on one side and bread, cookies, nuts and more on the other side. Fan-assisted motor, interlock on pressing handle, protection grid.



MODELLO	MOD. GM	MOD. GS	MOD. GD
Produzione oraria Output/h	kg 30	kg 140	kg 50
Lunghezza Length	mm 250	mm 320	mm 280
Larghezza Width	mm 280	mm 420	mm 570
Altezza Height	mm 310	mm 440	mm 370
Peso Weight	kg 8	kg 20	kg 20
Motore Motor	Kw 0,38	Kw 0,75	Kw 0,75
Giri motore Rpm	1400	1400	1400
Bocca G. Feed tube	mm 65x110	mm 80x142	mm 80x140
Rullo Grinding wheel	Ø mm 60x110	Ø mm 80x140	Ø mm 75x140

Swedlinghaus®

SWEDLINGHAUS srl • sede centrale
via E. Berlinguer, 5
63844 Grottazzolina (FM) • ITALY

Filiale Nord
via Ciro Menotti, 10
21010 Besnate (VA) • ITALY

Tel. +39.(0)734.631346
Fax +39.(0)734.632560
e. mail: info@swedlinghaus.it

www.swedlinghaus.it