

Reber

Professionisti in cucina

10254 N DOPPIO 12 600W COMBINATO TRITACARNE/GRATTUGIA

CE

PROFESSIONALE



MADE IN ITALY



- Motori a Induzione a servizio continuo a risparmio energetico
- Ridotto consumo di energia e bassa temperatura di funzionamento
- Riduttore a bagno d'olio tipo Long Life, che non necessita di manutenzione o sostituzione/rabbocco, idoneo al contatto con gli alimenti
- Ingranaggi in acciaio
- Interruttore di sicurezza con inversione di marcia
- Velocità di uscita: 104 g/min
- Carenatura in acciaio INOX AISI 430
- Gruppo tritacarne misura #12 in acciaio INOX AISI 304
- Piastra (formi mm. 4,5) e coltello in acciaio di serie
- Grattugia in alluminio con microinterruttore di sicurezza.
- Rullo in acciaio stagnato mm. 112, diametro mm. 64
- Accessori applicabili: spremipomodoro, torchio per pasta
- Certificazione CE PROFESSIONALE (2014/30/EU - 2006/42/EC - 2011/65/EU - 1935/2004 CE) incluso il test di riscaldamento fino a equilibrio termico e la protezione agli spruzzi d'acqua IPX5

Reber

Via Valbrina, 11 - 42045 Luzzara (RE) - ITALIA - www.rebersrl.it - info@rebersrl.it