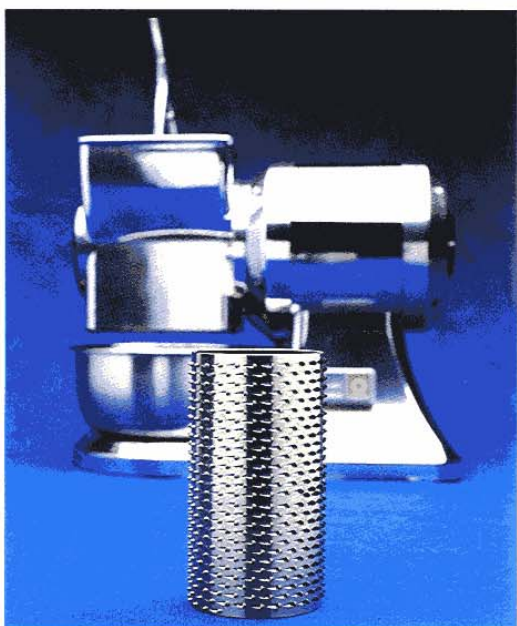


SIMPLEX



Râpe Parmesan

SIMPLEX



RULLO IN ACCIAIO INOX 18/8

GRATTUGIA SEMPLICE - GS

Grattugia elettrica per alberghi, ristoranti, supermarket, mense, medie e grandi comunità. E' in grado di grattugiare formaggio, pane, frutta secca e biscotti. Realizzata in lega di alluminio pressofuso, con rullo, contenitore di raccolta e grata di protezione alla bocca della grattugia in acciaio inox 18/8. Le parti in movimento sono su cuscinetti a sfera. Il motore, con ventola di raffreddamento a richiesta, è potente ed ampiamente collaudato. L'apparato elettrico è composto da una centralina a 24V, collegata con un microinterruttore elettromagnetico sul pressore del manico (NORME C.E.E.).

A richiesta la versione economica con rullo di acciaio e contenitore di raccolta in alluminio anodizzato per uso alimentare.

SINGLE GRATER - GS

Electric grater for restaurants, supermarkets, canteens, average and large communities, fit to grate cheese, bread, dried fruits and biscuits. Manufactured with cast iron, grating roll, basin for cheese and hopper are made of 18/8 stainless steel. The moving parts are assembled on ball bearing. The engine, fully tested, provided with a cooling fan, is of elevated working efficiency and high power. The electric unit, generating 24 Vs power, is connected with a micro-electromagnetic switch on the press handle (C.E.E. Standards). An economic version with an iron grating-roll and cheese basin, made of anodized aluminium for food stuffs, is available on request.

CARATTERISTICHE TECNICHE

CARATTERISTICHE TECNICHE		GRATTUGIA SEMPLICE - GS
Motore elettrico		HP 1 (ventilato)
Monofase		220V/50Hz
Peso		Kg. 18 (220V) - Kg. 17 (380V)
Dimensioni		lung. cm. 40-alt. cm. 38-larg. cm. 27
Produzione oraria		Kg. 70

SIMPLEX - 22, rue Benjamin Raspail - F-92243 MALAKOFF Cedex - FRANCE

Tél. (33).1.46.55.00.77 - Fax (33).1.46.55.25.05

E-Mail : Simplex@simplex.fr - Internet : <http://www.simplex.fr>