RALADOR PARA QUEIJO, PÃO DURO, FRUTOS SECOS E BISCOITOS
GRATTUGIA GS

Ref: 0704.19.001
Fama

Ralador profissional para qualquer tipo de queijo duro, pão duro, frutos secos ou biscoitos.
Motor ventilado com proteção térmica, interruptor protegido por membrana de látex.
Proteção de plástico entre o motor e a base para evitar infiltrações na parte elétrica.

CARACTERÍSTICAS	
Dimensões (LPA)	220x380x380 mm
Produção	70 kg/h
Velocidade	1400 rpm
Potência	0.75 kW / 1 HP
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz
Boca de alimentação	140x80 mm
Peso	20 kg
Dimensões de embalagem	305x405x420 mm
Peso bruto	19 kg