

GM





GRATTUGIE

- Per grattugiare formaggi duri, pane, mandorle, ...
- Costruzione in lega di alluminio lucidata ed anodizzata.
- Rullo fresato in acciaio ricoperto di cromo duro, bacinella in acciaio INOX AISI 304.
- Per il dettaglio e la ristorazione collettiva
- Comandi con dispositivo N.V.R.



GRATERS

- For grating hard cheese, bread, almonds...
- Made of aluminium alloy polished and anodised.
- Grater drum made of milled steel and hard chromium plated, bowl of AISI 304 stainless steel.
- For retail and collective catering
- Controls with N.V.R. device.



RÂPES

- Pour râper les fromages durs, le pain, les amandes...
- Construction en alliage d'aluminium poli et anodisé.
- Rouleau fraisé en acier recouvert de chrome dur, bac en acier INOX AISI 304.
- Pour le détail et la restauration collective.
- Boutons Marche-Arrêt.



REIBEN

- Zum Zerkleinern und Reiben von Hartkäse, Brot, Mandeln,...
- Ausgeführt aus Aluminiumlegierung, poliert und eloxiert.
- Gefräste Reibrolle aus Stahl, hartverchromt, Schale aus Stahl INOX AISI 304.
- Für Lebensmitteleinzelhandel und Großgastronomie.
- Ein-Aus Drucktaste.

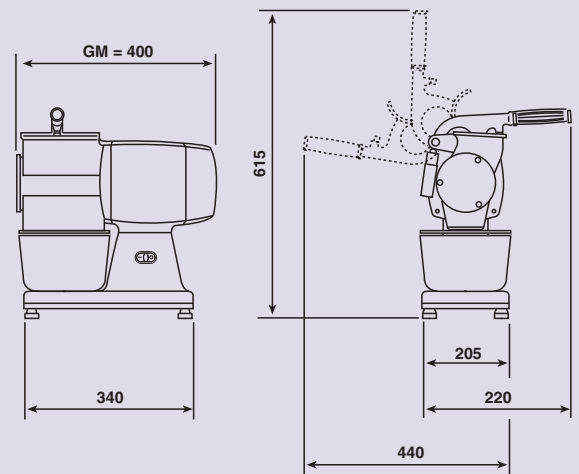


RALLADORAS

- Para rallar quesos duros, pan, almendras, etc.
- Estructura de aleación de aluminio lustrada y anodizada.
- Rodillo fresado de acero revestido de cromo duro, cubeta de acero inoxidable AISI 304.
- Para venta minorista y restauración colectiva.
- Mandos con dispositivo N.V.R.

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES - ESPECIFICACIONES

		GM
bocca, barrel, bouche, Schneidsatz, boca	mm	135x75
n° di giri, r.p.m., tours par minute, Drehzahl, vueltas por minuto	r.p.m	1.500
motore, motor, moteur, Motor, motor	kW (HP)	0,95 (1,30)
produzione, productivity, productivité, Leistung, productividad	kg/h	100
peso netto TF (MF), net weight TPH (SPH), poids net TPH (MPH), Nettogewicht DPH (EPH), peso neto TF (MF)	kg	22,5 (25)



Macchina conforme alle norme CE in materia di igiene e di sicurezza.

The machine complies with CE standards in terms of hygiene and safety.



Minerva Omega group s.r.l.

Via del Vetrαιο, 36 z.l. Roveri 2 - 40138 Bologna - Italy
 tel. +39 051 530.174 - fax +39 051 535.327
 laminerva@laminerva.it - www.laminerva.it
 info@omegafoodtech.it - www.omegafoodtech.it
 UNI EN ISO 9001: 2008 - REG. N. 9656-A



I dati del presente catalogo non sono impegnativi e potranno subire variazioni senza preavviso. Specifications and other features are subject to change without notice. (05/715)