

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

 De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Râpe à fromage



Description	Caractéristiques								
<p>Chassis extérieur en fonte avec alliage d'aluminium - Râpe parmesan en inox - Moteur asynchrone ventilé - Protection contre surchauffe - Frein moteur - Engrenage à bain d'huile - Commande à basse tension 24 V - Production horaire : 30 kg / h - Vitesse de rotation 1400 tr / mn - Bouche râpe à fromage (parmesan) : 110 x 65 Livrée avec un récipient de récupération en acier inox AISI 304 - Existe en version rouge et blanche (voir photos) au même prix Existe en version 70 kg/h : Ref GS, prix 437 € et version 90 kg / h, Ref GSM, prix 532 € Nous consulter</p>	<table border="1"> <tr> <td>Référence constructeur</td> <td>FGM113</td> </tr> <tr> <td>Type de branchement</td> <td>Monophasé</td> </tr> <tr> <td>Dimensions extérieures</td> <td>Diamètre : 370 x H 800</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Garantie constructeur 1 an incluse</td> </tr> </table>	Référence constructeur	FGM113	Type de branchement	Monophasé	Dimensions extérieures	Diamètre : 370 x H 800	Garantie constructeur 1 an incluse	
Référence constructeur	FGM113								
Type de branchement	Monophasé								
Dimensions extérieures	Diamètre : 370 x H 800								
Garantie constructeur 1 an incluse									