

C/E GF - C/E GF2



C/E GF

GRATTUGIA PROFESSIONALE CON BOCCA ESTRAIBILE

- Per grattugiare parmigiano, formaggi duri, pane, mandorle, cioccolata
- Per ristoranti, mense, comunità, gastronomie, pizzerie, fast food, laboratori alimentari, supermercati
- Facili da utilizzare e pulire
- **C/E GF** - Bocca alluminio anodizzato estraibile, indicato per piccole e medie produzioni
- **C/E GF2** - Bocca acciaio inox estraibile, indicato per medie ed alte produzioni
- Struttura in acciaio inox AISI 304
- Rullo punzonato in acciaio inox.
- Vasca di raccolta con sensore e protezione
- Motore con freno elettronico
- A richiesta: Vasca di raccolta in acciaio inox 10 lt, rullo fresato in acciaio, C/E GFX con bocca inox estraibile

PROFESSIONAL GRATER WITH REMOVABLE INLET

- for grating parmesan, hard cheeses, bread, almonds, chocolate,
- Suitable for restaurants, canteens, community centres, delicatessens, food processing centres, supermarkets
- Users' friendly and easy to clean
- **C/E GF** - Removable anodized Aluminium inlet . For small to medium scale production
- **C/E GF2** - Removable aisi 304 stainless steel inlet. For medium to large scale production
- AISI 304 stainless steel casing
- Punched stainless steel roller
- Receiving pan fitted with sensor and shield
- Electronic brake Motor
- On request: 10 lt aisi 304 stainless steel receiving pan, milled stainless steel roller, C/E GFX removable aisi 304 stainless steel inlet

RÂPE PROFESSIONNELLE AVEC BOUCHE EXTRACTIBLE

- Pour râper parmesan, fromages durs, chocolat, pain, ainsi que pour obtenir chapelure et amandes pilées
- Pour restaurants, cantines, collectivités, traiteurs, pizzerias, fast-food, supermarchés, centres de production alimentaires
- Très facile à utiliser et à nettoyer
- **C/E GF** - Rouleau en aluminium anodisé extractil Pour petites et moyennes productions
- **C/E GF2** - Rouleau en acier inox aisi 304r extractil pour moyennes et grandes productions
- Structure en acier inox AISI 304
- Rouleau poinçonné en acier inox.
- Bac de récupération avec capteur et protection
- Moteur à frein électronique
- Sur requeste: Bac en acier inox capacité 10lt, rouleau usine, C/E GFX bouche extractible en inox aisi

PROFESSIONELLE REIBE MIT AUSZIEBAHRER EINFUELLOEFFNUNG

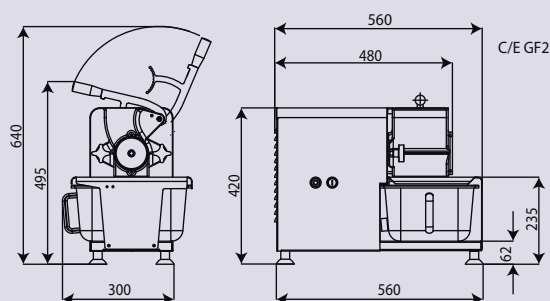
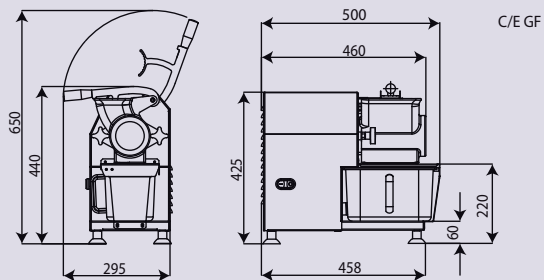
- Zum Reiben von Parmesan, Hartkäse, Brot, Mandeln, Schokolade,...
- Für Restaurants, Mensen, Gemeinschaftseinrichtungen, Gasthäuser, Pizzerien, Fast Food, Lebensmittelverarbeitende Betriebe, Supermärkte
- Leicht zu benutzen und reinigen
- **C/E GF** - ausziehbahrer Einfuelloeffnung aus Aluminiumlegierung, eloxiert, geeignet fuer kleine und mittlere Produktions
- **C/E GF2** - ausziehbahrer Einfuelloeffnung aus Edelstahl, geeignet fuer mittlere und grosse produktions
- Struktur auf Edelstahl AISI 304
- Lochwalze aus Edelstahl
- Auffangwanne mit Sensor und Schutz
- Motor mit elektrischer Bremse
- Auf Anfrage: Auffangwanne 10 lt. aus Edelstahl, Edelstahl Walze gefraest, C/E GFX mit auszeibahrer Einfuelloeffnung aus Edelstahl.

RALLADORA PROFESIONAL CON BOCA EXTRAIBLE

- Para rallar parmesano, quesos duros, pan, almendras, chocolate
- Para restaurantes, comedores, gastronomías, pizzerías, fast food, laboratorios alimentarios, supermercados
- Fácil de usar y limpiar
- **C/E GF** - Boca aluminio anodizado extraible, indicada para pequeñas y medianas producciones
- **C/E GF2** - Boca acero inox extraible, indicada para medias y altas producciones
- Estructura en acero inox AISI 304
- Tambor/cilindro punzonado en acero inox
- Cuba recolección con sensor y protección
- Motor con freno electrónico
- Bajo pedido: Cuba recolección en acero inox 10 lt, tambor/cilindro fresado en acero inox, C/E GFX con boca inox desmontable

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

		C/E GF	C/E GF2
Bocca - Head - Corps - Gehäuse - Boca	mm	145x80	145x80
Vasca di raccolta - Receiving pan - Bac de recuperation - Auffangwanne - Cuba receptora	l	3,5	10
Giri grattugia - No. revolutions grater - Régime râpe - Drehzahl Reibe - Revoluciones rallador	r.p.m	1.400	1.400
Produzione - Output - Production - Produktion - Producción	kg/h (kg/min)	130 (2,7)	160 (2,7)
Coperti/giorno - Meals/day - Couverts/jour - Gedecke/Tag - Cubiertos/día	N°	250	300
Motore trifase - Three-phase motor - Moteur triphasé - Drehstrommotor - Motor trifásico	kW (HP)	1,12 (1,5)	1,5 (2)
Motore monofase - Single-phase motor - Moteur monophasé - Einphasenmotor - Motor monofásico	kW (HP)	1,12 (1,5)	1,5 (2)
Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht - Peso neto	kg	26	31



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

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



INOX OPTIONAL (GF2)