

**HRP-7M****1 114,00 EUR**

mm : 220x420xh430

kW : 0,75 : hp : 1

230/1N 50Hz

FR Râpe à mozzarella

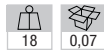
- Châssis extérieur en acier inox, cuvette supérieure et de récupération en acier inox AISI 304.
- Livrée avec rape 7 mm.
- Traction à engrenage à bain d'huile.
- Commande à basse tension 24 V, protection thermique.
- Production horaire : 50 kg/h.

**NL Mozzarella rasp**

- Uitwendig frame in R.V.S., bovenkuip en opvangschaal in R.V.S. AISI 304.
- Geleverd met rasp van 7 mm.
- Aandrijving via raderwerk in oliebad.
- Bediening laagspanning 24 V, thermische beveiliging.
- Urproductie : 50 kg/u.

DE Mozzarellaschneider

- Gehäuse außen aus Edelstahl, obere Schale und Auffangschale aus Edelstahl AISI 304.
- Serienmäßig mit Schneibescheibe 7 mm.
- Antrieb durch Getriebe im Ölbad.
- Bedienung mit Niedervoltspannung 24 V, Wärmeschutz.
- Stundenproduktion: 50 Kg/Std.

**PIZ/SP****504,00 EUR**

mm : 500x500xh90

kW : 0,43 : hp : 0,43

230/1N 50-60Hz

FR Plaque chauffante, surface en inox

- Surface utile 500x500 mm
- Réalisation entièrement en acier inox ainsi 304
- Régulation par thermostat, interrupteur ON/OFF avec voyant lumineux
- Chauffage par résistances blindées

**NL Warmhoudplaat met oppervlak in RVS.**

- Nuttig oppervlak : 500x500mm
- Helemaal vervaardigd uit RVS. AISI 304
- Regelbaar veele thermostaat, aan/uit schakelaar met indicatielampje
- Opwarming door gepantserde weerstanden.

DE Speisenwärmeplatte mit Edelstahloberfläche

- Arbeitsbereich 500x500mm.
- Komplett aus Edelstahl AISI 304.
- Mit Thermostat regelbar, Ein-/Ausschalter mit Lampe.
- Aufheizung mit verstärkten Heizelementen.

HOT**+60°**