

## Fama



## GRATTUGIA GS

Ref. 0704.19.001

### Ralador para queijo, pão, frutos secos e biscoitos

Ralador profissional para qualquer tipo de queijo duro, pão, frutos secos ou biscoitos. Desenho da pega do ralador concebido para um manuseamento seguro e eficiente. Motor ventilado com protecção térmica, interruptor protegido por membrana de látex. Protecção de plástico entre a carroçaria do motor e a base para evitar infiltrações na parte eléctrica.

Características Técnicas	
LPH	390x270x380 mm
Produção	70 kg/h (queijo duro)
Velocidade	1.400 rpm
Potência	750 W
Rolo	Ø 75x140 mm
Boca de alimentação	140x80 mm
Voltagem	230V/1/50Hz
Peso	18 kg