

GM

GS

GD

GG

Swedlinghaus





GS

GD

GG

GRATTUGIE

Graters / Râpes à fromage / Reiben / Ralladoras

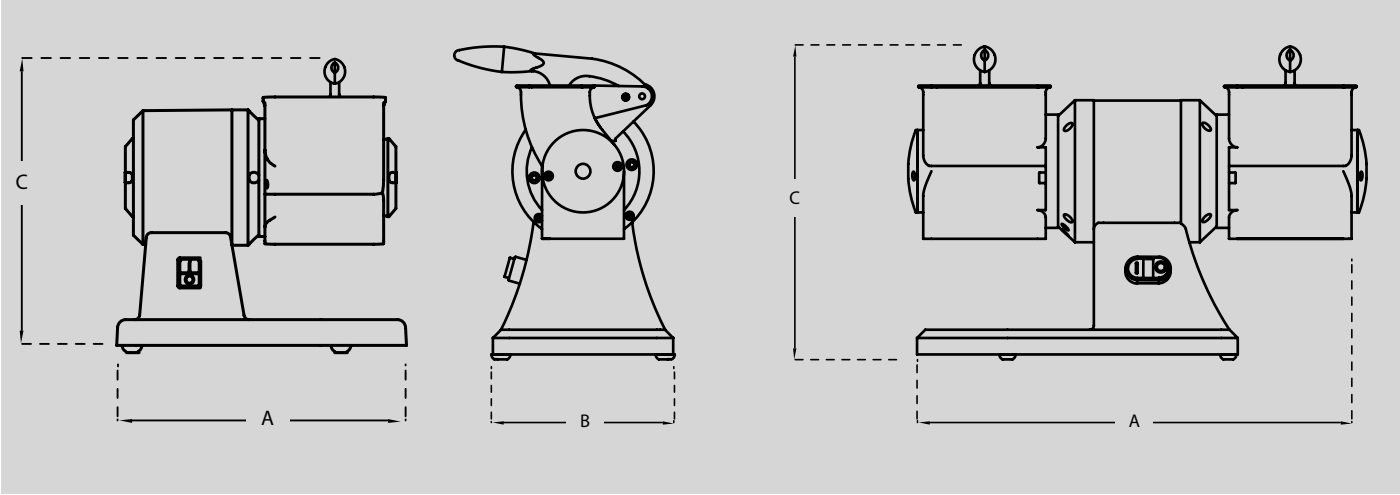
Macchine dalle piccole dimensioni ideali per grattugiare formaggio, pane, biscotti e frutta secca, disponibili in diverse versioni per soddisfare le esigenze del settore domestico, professionale ed industriale. Struttura in alluminio pressofuso e lucidata o verniciata per il mod. GG, motore asincrono ventilato con termica di protezione, microinterruttore sulla leva spingi formaggio, grata di protezione in acciaio inox nella parte inferiore della bocca, rullo in acciaio con trattamento certificato (Electroless Nickel Plating).

Small graters recommended for cheese, bread, biscuits and dried fruit processing; available in several versions to satisfy any need, domestic, professional or industrial. Die/cast polished aluminium or painted aluminium (Mod. GG) construction, asynchronous motor equipped with thermal protection, food grip lever safety micro/switch, outlet mouth s/steel protection grid, ENP (Electroless Nickel Plating) certified treated steel roll.

Machines de petites dimensions, idéales pour râper fromage, pain, biscuits et fruits secs; disponibles en différentes versions pour l'usage domestique, professionnel ou industriel. Structure en aluminium poli moulé (ou verni pour le Mod. GG), moteur asynchrone ventilé avec protection thermique, micro/interrupteur de sécurité de levier pousse fromage, grille de protection de bouche en acier inox, rouleau en acier avec traitement ENP certifié (Electroless Nickel Plating).

Kleine Maschinen, ideal zum Reiben von Käse, Brot, Keksen und Trockenfrüchten, erhältlich in verschiedenen Versionen, um den Anforderungen des Haushalts/, Berufs/ und Industriesektors gerecht zu werden. Struktur aus Druckguss und poliertem oder lackiertem Aluminium für den Mod. GG, belüfteter Asynchronmotor mit Thermoschutz, Mikroschalter am Käseschieberhebel, Edelstahlschutzgitter im unteren Teil der Öffnung, Stahlwalze mit zertifizierter Behandlung (stromlose Vernickelung).

Máquinas de pequeñas dimensiones ideales para rallar quesos, pan, bizcochos y fruta seca, disponible en diferentes versione para todas exigencias, doméstica, profesional y industrial. Estructura en aluminio fundido a presión y pulido (pintado por el mod. GG). Motor asíncrono con protector térmico, microinterruptor en la palanca de presión del producto, rejilla de protección en acero inoxidable en la parte inferior de la boca y rodillo en acero con tratamiento certificado ENP (Electroless Nickel Plating).



	GM	GS	GD	GG
<b>A</b> <b>LARGHEZZA</b> <i>Width / Largeur / Breite / Ancho</i>	280 mm	420 mm	540 mm	500 mm
<b>B</b> <b>LUNGHEZZA</b> <i>Lenght / Longeur / Länge / Largo</i>	170 mm	320 mm	220 mm	280 mm
<b>C</b> <b>ALTEZZA</b> <i>Height / Hauteur / Höhe / Altura</i>	310 mm	440 mm	380 mm	570 mm

MODELLO	GM	GS	GD	GG
<b>PRODUZIONE ORARIA</b> <i>Output/h / Productivité horaire Stundenproduktion / Producción horaria</i>	30 kg	70 kg	70 kg	100 kg
<b>BOCCA</b> <i>Outlet mouth / Bouche / Öffnung / Boca</i>	110x65 mm	140x75 mm	140x80 mm	185x110 mm
<b>RULLO</b> <i>Roller / Rouleau / Reibwalze / Rodillo</i>	ø 110x60 mm	ø 76x140 mm	ø 75x140 mm	ø 107x210 mm
<b>POTENZA</b> <i>Power / Puissance / Leistung / Potencia</i>	0,50 hp • 0,38 kw	1 hp • 0,75 kw	1 hp • 0,75 kw	1,5 hp • 2 kw
<b>PESO</b> <i>Weight / Poids / Gewicht / Peso</i>	8 kg	20 kg	22 kg	38 kg
<b>DIMENSIONI IMBALLO</b> <i>Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje</i>	300x260x360 mm	470x370x440 mm	470x300x520 mm	750x480x640 mm