

C/E GF3



**GRATTUGIE PROFESSIONALI. POTENTI E AFFIDABILI.**

- Per produrre in tempi brevi grandi quantità di grattugiato; parmigiano, formaggi duri, pane, mandorle, cioccolato,...
- Per laboratori alimentari, centri di confezionamento, supermercati e ipermercati, catene della ristorazione, comunità,...
- Bocca di grandi dimensioni con pressore a leva
- Rullo punzonato in acciaio inox
- Bocca di uscita senza griglia. Vasca di grande capacità
- Freno elettromeccanico
- Marcia e stop con N.V.R. a bassa tensione (24 V)
- Protezione e vasca con sensori di sicurezza
- A richiesta: Tavolo inox con ruote, Voltaggi speciali, 60 Hz

**PROFESSIONAL GRATER. HEAVY-DUTY, RELIABLE.**

- Quick large-scale production of: parmesan, hard cheeses, bread, almonds, chocolate,...
- Suitable for use in food processing centres, packaging centres, supermarkets and hypermarkets, food service facilities, community centres,...
- Large inlet with pressure lever
- Punched stainless steel roller
- Grid-free outlet. Large receiving pan
- Electro-mechanical brake
- Start and stop with low voltage (24 V) N.V.R.
- Shield and pan with safety sensor.
- On request: Stainless steel table with wheels, Special voltages, 60 Hz

**RÂPES PROFESSIONNELLES. PUISSANTES ET FIABLES.**

- Pour la production rapide de grandes quantités de produit: parmesan, fromages durs, pain, amandes, chocolat.
- Spécialement conçue pour centres de production et de préparation alimentaires, supermarchés et hypermarchés, restauration collective, collectivités,...
- Bouche de grandes dimensions avec levier presseur
- Rouleau poinçonné en acier inox
- Bouche de sortie sans grille; Bac de récupération de grande capacité
- Frein électromécanique
- Commandes de marche et arrêt de type N.V.R. à basse tension (24 V)
- Protection et bac avec capteurs de sécurité
- Sur demande: Table en acier Inox avec roulettes, Voltages spéciaux, 60 Hz

**PROFESSORINELLE REIBES. LEISTUNGSFÄHIG UND ZUVERLÄSSIG.**

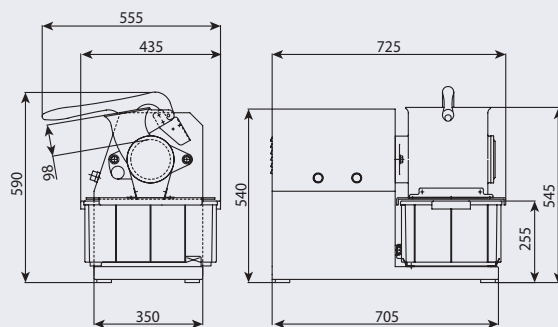
- Reibt in kurzer Zeit große Mengen Parmigiano, Hartkäse, Brot, Mandeln, Schokolade.
- Für Handwerksbetriebe, Verpackungszentren, Super- und Großmärkte, Restaurant-Ketten, Großhaushalte,...
- Großer Einlauf mit Hebel-Andrücken
- Edelstahl Lochrolle
- Auslaufgehäuse ohne Gitter. Grosses Auffangbecken
- Magnetbremse
- Ein und Aus mit Niederspannungs-N.V.R. (24 V)
- Schutz und Becken mit Sicherheitssensor
- Auf Anfrage: Inox Tisch mit Rädern, Sonderspannungen, 60 Hz

**RALLADORAS PROFESIONALES. POTENTES ET FIABLES.**

- Para producir rápidamente grandes cantidades de productos rallados tales como parmesano, quesos duros, pan, almendras, chocolate,...
- Para talleres alimentarios, centros de envasado, supermercados e hipermercados, cadenas de restauración, comunidades,...
- Boca de grandes dimensiones con prensador de palanca
- Rodillo punzonado de acero inoxidable
- Boca de salida sin rejilla. Cuba de gran capacidad
- Freno electromecánico
- Marcha y stop con N.V.R. de baja tensión (24V)
- Protección y cuba con sensores de seguridad
- Bajo pedido: Mesita inox con ruedas, Voltajes especiales, 60 Hz

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

C/E GF3		
Bocca - Head - Corps - Gehäuse - Boca	mm	270x150
Vasca di raccolta - Receiving pan - Bac de recuperation - Auffangwanne - Cuba receptora	l	20
Giri grattugia - No. revolutions grater - Régime râpe - Drehzahl Reibe - Revoluciones rallador	r.p.m	1.400
Produzione - Output - Production - Produktion - Producción	kg/h (kg/min)	200 (3,3)
Motore trifase - Three-phase motor - Moteur triphasé - Drehstrommotor - Motor trifásico	kW (HP)	2,2 (3)
Peso netto - Net weight - Poids net - Nettogewicht - Peso neto	kg	42



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

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



MINERVA®
OMEGA
GROUP

Minerva Omega group s.r.l.
Via del Vetrario, 36 - 40138 Bologna - Italy
tel. +39 051 530.174 - fax +39 051 535.327
laminerva@laminerva.it
www.minervaomegagroup.com
UNI EN ISO 9001: 2015 - REG. N. 9656-A



MADE IN ITALY