

Brotreibe-Hartkäsereibe 50kg

Kombinationsgerät elektrische Brotreibe und Käsereibe mit einer Arbeitsleistung von 50 kg/h als Brotreibe oder 20 kg/h als Käsereibe. Ideal zum Zerkleinern von Hartkäse (Parmesan) Brot, Nüssen oder anderen Lebensmitteln. Korpus aus Aluminium gefertigt mit einer Edelstahl - Reibwalze Ø 65 mm und einem Presshebel mit Mikroschalter zum Anlauf oder Stopfunktion der Brotreibe/Hartkäsereibe.

Artikel-Nr.: 40310003
GTIN: 4059395032086



Produktvorteile:

- Korpus in Aluminium
- 65 mm Reibwalze mit Presshebel für Brot & Hartkäse
- Nur für semi-professionellen Einsatz!

Technische Daten:

Geräteart	Brotreibe
Produktgruppe	A
Abmessungen außen:	
Breite	270 mm
Tiefe	230 mm
Höhe	310 mm
Aufstellart	Auftisch
Aussenmaterial	Gehäuse Aluminium, Schneidsatz Aluminium
Anschlußart	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	0,37 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	8 kg
Serienzubehör	Reibwalze Ø 65mm

Sonderzubehör gegen Mehrpreis:

Kupfercutter - Der kleine Helfer zur Folientfernung

GTIN: 4059395031409

Artikel-Nr.: 92900600

Direkt zum Produkt



Direkt zu den technischen Dokumenten



Unsere Produkte werden ständig weiterentwickelt. Daher können Abbildungen und technische Angaben im Einzelfall abweichen. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

KBS Gastrotechnik GmbH | Schoßbergstraße 26 | 65201 Wiesbaden | Tel.: +49 611 44787-150 | www.kbs-gastrotechnik.de