

Brotreibe-Hartkäsereibe 40kg

Kombinationsgerät elektrische Brotreibe und Käsereibe mit einer Arbeitsleistung von 100 kg/h als Brotreibe oder 40 kg/h als Käsereibe. Ideal zum Zerkleinern von Hartkäse (Parmesan) Brot, Nüssen oder anderen Lebensmitteln. Korpus aus Aluminium gefertigt mit einer Edelstahl - Reibewalze Ø 75 mm und einem Presshebel mit Mikroschalter zum Anlauf oder Stopfunktion der Brotreibe/Hartkäsereibe.

Artikel-Nr.: 40310004
GTIN: 4059395007152



Produktvorteile:

- Korpus in Aluminium
- Reibewalze aus Edelstahl
- 75 mm Reibewalze mit Presshebel für Brot & Hartkäse
- Mit Motorbremse

Technische Daten:

Geräteart	Brotreibe
Produktgruppe	A
Abmessungen außen:	
Breite	470 mm
Tiefe	300 mm
Höhe	480 mm
Aufstellart	Auftisch
Aussenmaterial	Gehäuse Aluminium, Schneidesatz Edelstahl
Anschlußart	Steckerfertig (230V)
Anschlusswert Elektro	0,75 kW
Spannung	230 Volt
Bruttogewicht	19 kg
Serienzubehör	Reibewalze, Auffangschale

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