

# GSEE - GSEM

## GRATTUGIA 1HP - GRATER 1HP- RAPE 1HP



### CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

POTENZA - POWER	1 HP - 0,75 Kw
PESO - WEIGHT	20 Kg
PRODUZIONE ORARIA OUTPUT PER HOUR	70 Kg
DIMENSIONI BOCCA GRATTUGIA GRATER MOUTH DIMENSIONS	140x80 mm
DIMENSIONI DIMENSIONS	42x32x44h mm
OPTIONAL	Potenza 1,5HP - 1,1 Kw Motor power 1,5 HP - 1,1 Kw



Costruita per le moderne esigenze di alberghi, ristoranti, pensioni, negozi di generi alimentari, la GRATTUGIA mod. GS è perfettamente rispondente alle norme antinfortunistiche internazionali. Grattugia formaggio stagionato e pane secco: testata motore ricoperta da una fascia di lamiera inox. Costruita in speciale lega di alluminio anticorrosivo. Il rullo grattugia è in acciaio inox per grattugiare con estrema facilità e pulizia. Motore ventilato a servizio continuo.  
 GSEE FRENO ELETTRONICO: agisce sul rullo attraverso una scheda elettronica  
 GSEM FRENO MECCANICO: agisce sul rullo attraverso un magnete collegato all'albero motore  
 IN DOTAZIONE: bacinella raccogli formaggio inox, spina shuko se monofase



Built to meet the moder requirements of hotels, restaurants and delis, the mod. GSEE is fully compliant with international accident prevention standards. It grates mature cheese and bread. Motor head is covered by a stainless steel plate band. Made of special anti-corrosive aluminium alloy. The grating roller is made of stainless steel for easy and clean grating. Ventilated motor for continuous operation.  
 GSEE ELECTRONIC BRAKE: it acts on the roller through an electronic card  
 GSEM MECHANICAL BRAKE: it acts on the roller through a magnet connected to the motor shaft.  
 STANDARD EQUIPMENT: stainless steel basin, shuko plug if singlephase.



Réalisée pour les modernes exigences des hôtels, restaurants, épiceries.. la râpe GSE se conforme aux mesures internationales de sécurité. Idéale pour râper le fromage à pâte dure et pain sec. Costruita en alliage d'aluminium anticorrosif, recouverte d'une feuille en acier inoxydable. Le rouleau est en acier inoxydable. Moteur ventilé à service continu.  
 GSEE FREIN ELECTRONIQUE: agit sur le rouleau par le biais d'une carte électronique.  
 GSEM FREIN MECANIQUE: agit sur le rouleau par l'intermédiaire d'un aimant relié à l'arbre du moteur.  
 FOURNI AVEC: bol à fromage inox, fiche shuko si monophasé.