



SANTOS®

Râpe à fromage n° 2

**Pour restaurants, pizzerias, fromageries,
grandes surfaces, collectivités...**

- **Moteur** : Protection thermique
 - Monophasé 220-240 V - 50/60 Hz - 600 W
 - 100-120 V - 50/60 Hz - 650 W
 - 1500 tours/mn (50 Hz)
 - 1800 tours/mn (60 Hz)
- **Matériaux** : Acier inoxydable et alliage d'aluminium alimentaire
- **Poids**: Net : 14 kg
Emballé : 15 kg
- **Dimensions** :

Hauteur	: 350 mm	Emballé	400 mm
Largeur	: 250 mm		300 mm
Profondeur	: 420 mm		580 mm
- **Disques de râpe** \varnothing 110 mm en acier inoxydable.
- Livrée normalement avec 1 disque standard gruyère trous \varnothing 3 mm
- Sur demande :
 - Disques trous \varnothing 2, 4, 6, 8 mm
 - Disques spéciaux parmesan et fromage à fondue
- Possibilité de râper également : amandes, noisettes, chapelure ...
- Débit moyen : 50 kg/heure
- Tiroir (réceptacle) en plastique alimentaire, contenance 800 g
- **Sécurité** : arrêt du moteur à l'ouverture du tiroir ou de la goulotte d'alimentation.
- Couleur standard : blanc



N° 2

