

Reber

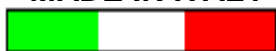
Professionisti in cucina

10254 N DOUBLE 12 600W COMBINÉ' HACHOIR/RAPE

CE
PROFESSIONNEL



MADE IN ITALY



- Moteur Induction à service continue - épargne d'énergie
- Basse consommation d'énergie, basse température fonctionnement
- Réducteur à bain d'huile type Long Life, pas de manutention ni remplacement/rajoute, apte au contact alimentaire
- Engrenages en acier
- Interrupteur de sécurité avec marche arrière
- Tour par minute: 104 tpm
- Carénage en acier INOX AISI 430
- Partie Hachoir n. #12 en acier INOX AISI 304
- Grille (trous mm. 4,5) et couteau en acier compris
- Râpe en aluminium avec micro interrupteur de sécurité.
- Rouleau en acier étamé mm. 112, diamètre mm. 64
- Accessoires: presse tomate, presse à pâte
- Certification CE PROFESSIONNEL (2014/30/EU - 2006/42/EC - 2011/65/EU - 1935/2004 CE) compris test de chauffage jusqu'à l'équilibre thermique et protection projections d'eau IPX5

Reber

Via Valbrina, 11 - 42045 Luzzara(RE) - ITALIA - www.rebersrl.it - info@rebersrl.it