



Grattuge



Ideali per grattugiare qualsiasi tipo di formaggio, pane, frutta secca. Rullo punzonato in acciaio speciale; scheda bassa tensione 24 V; microinterruttore nel pressore grattugia; grata di protezione con microinterruttore nella parte grattugia; tensioni speciali a richiesta. (mod. GS 0304 carenatura in acciaio inox 18/8; mod. GM 0315 carenatura in alluminio lucidato)

Ideal to grate cheeses, bread and dry fruits. grater roll in long life cylinder in special steel; card low tension 24 V; safety microswitch installed on pressure; protection grid on the grater with microswitch; special voltage on require. (mod. GS 0304 stainless steel 18/8 fairing; mod. GM 0315 aluminium polished fairing)

0315



0304



Codice Code	Modello Model	Tensioni Voltages	Dimensioni Dimensions L x P x H mm.	Prod./h h/out put mm.	Motore Power Hp - Kw	Peso Weight Kg.
0304	GS	230/400 - 50 Hz	380 X 270 X 370	100	1 - 0,75	17
0315	GM	230/50 Hz	280 X 250 X 310	30	0,5 - 0,38	8

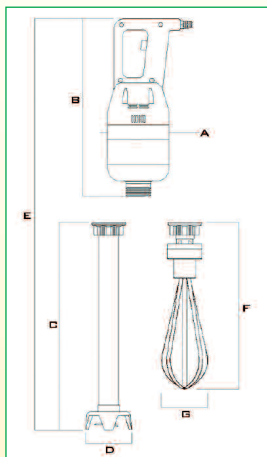
Mixer - Frusta

MESCOLATORE: ideale per la preparazione di minestrone, purè di verdure, maionese e salse.

FRUSTA: ideale per la preparazione di panna montata, creme, soufflè etc.

MIXER: indicated for vegetable soup, vegetable cream, mayonnaise, sauces etc.

WHISK: indicated for whipped, cream, soufflè etc.



0321R

Codice Code	Modello Model	Velocità variabile Variable speed	Velocità max Max speed	Potenza Power Volts - Kw	Peso Weight Kg.	Dimensioni cm. Dimensions cm.						
						A	B	C	D	E	F	G
0321R	FM350R	2.000 - 9.000	15.000	230/50 Hz - 0,35	5,7	13	36	43	9,5	78	36	12



STILFER s.r.l. - Via Tre Pini, 52/A - 16133 Genova ITALIA
Tel. (+39) 010 381307/393486 - Fax (+39) 010 390729 www.stilfer.it - e-mail: mail@stilfer.it