

Rape à fromages SANTOS

Rape à fromages SANTOS



Référence : SANTOS.N2

Prix : 565.00 € HT

Descriptif :

Adaptée à toutes sortes de fromages, fruits secs, arachides, chocolats, les amandes, noisettes ou pour réaliser de la chapelure...

Idéal pour les crèmeries, supermarchés, pizzerias, pâtisseries.

- Construction robuste (fonte d'aluminium et tôle en acier inoxydable).
- Munie d'un tiroir en plastique alimentaire incassable d'une capacité de 800 gr.
- Dotée d'un moteur puissant et d'un disque de râpe d'un \varnothing 110 mm à grand rendement en acier inoxydable.
- Débit moyen de râpé est de 50 kg/h.
- Fourni avec un disque à trous de \varnothing 3 mm pour le gruyère, la râpe N° 2 peut être utilisée avec d'autres disques sur demande.

Dim: 250x420x350h mm

[Lien vers la fiche du produit](#)