

GSE 0,5HP

MOLINO PARA QUESO DE 0,5 HP

TREVI



CARACTERÍSTICAS

- Moedor de queso industrial de rodillo.
- Fabricado en aluminio anodizado y acero inoxidable de alta calidad.
- Rodillo, tolva y recipiente de alta resistencia, de acero inoxidable.
- Base antideslizante que garantiza la estabilidad durante el uso.
- Motor potente y silencioso para un funcionamiento suave y eficiente, bajo consumo de energía



Esta unidad posee un enchufe NEMA 5-15P

ESPECIFICACIONES

MADE IN ITALY

Modelo	Capacidad De La boca	Motor	Eléctrica	Amperaje	Potencia
	mm	HP	Vol/Hz	A	Kw
GSE 0,5HP	105 X 60	0,5	110/60	3,6	0,38



Amplias Aberturas

Son versátiles para manipular grandes bloques de queso duro.



Eficacia

Ideal Para moler de manera uniforme quesos duros, pan y frutos secos.



Construcción Duradera

Fabricada con acero inoxidable duradero y aluminio anodizado.

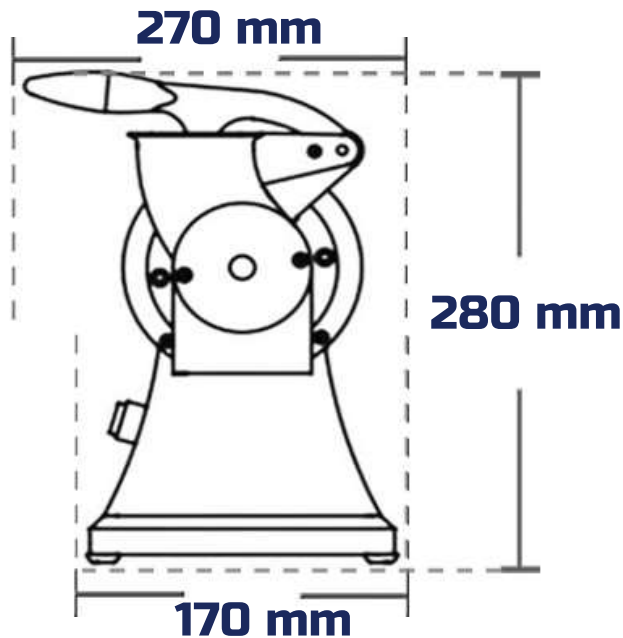
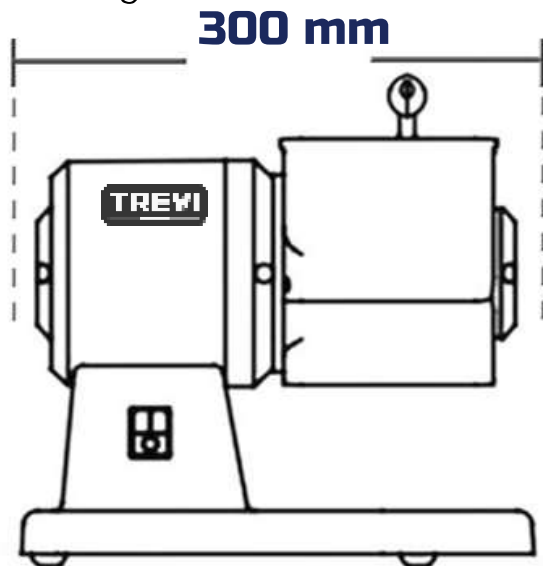


GSE 0,5HP

MOLINO PARA QUESO DE 0,5 HP

DIMENSIONES

Peso neto: 10 kg



DIMENSIONES DEL EMBALAJE

Largo	Ancho	Alto	Peso
340 mm	320 mm	320 mm	12 kg

BENEFICIOS

- Molino de queso compacto de rendimiento eficiente ya que muele hasta 60 kilogramos de queso por hora.
- Versatilidad ya que es adecuado para quesos duros como parmesano, pecorino romano, etc. Pero también panes y frutos secos.
- Diseño compacto, ocupa poco espacio en la cocina, fácil almacenamiento.
- Es fácil de usar, con un simple control de encendido/apagado.
- Adecuado para restaurantes, bares, cafeterías, pastelerías y más. Su tamaño lo hace ideal para usar en encimeras
- Todas las piezas en contacto con los alimentos están fabricadas con materiales certificados.
- Fácil de limpiar ya que esta construido en acero inoxidable y aluminio, con piezas desmontables.



www.trevifactory.com
info@trevifactory.com