

RGV GRP 8

Grattugia Elettrica Professionale

La **RGV GRP 8** è una grattugia elettrica progettata per garantire potenza, affidabilità e semplicità d'uso nella lavorazione di formaggi stagionati, pane secco, frutta secca e cioccolato. Grazie alla struttura robusta in alluminio e al rullo professionale in acciaio inox, offre prestazioni costanti e una lunga durata nel tempo. Ideale per cucine domestiche evolute, ristoranti, pizzerie e gastronomie.

Caratteristiche principali

- Struttura robusta in alluminio pressofuso
- Rullo professionale in acciaio inox estraibile
- Motore ventilato con protezione termica
- Bacinella raccoglitrice in acciaio inox
- Microinterruttore di sicurezza
- Facile smontaggio e pulizia
- Ideale per formaggi stagionati, pane e frutta secca

Specifiche Tecniche

Caratteristica	Specifiche
Modello	GRP 8
Tipologia	Grattugia elettrica
Alimentazione	230 V – 50 Hz
Potenza	0,45 kW (450 W)
Dimensioni	290 x 249 x 295 mm
Peso	8,2 kg
Dimensioni rullo	Ø 60 x 110 mm
Bocca inserimento	105 x 70 mm
Bacinella inox	Ø 170 x H 60 mm
Materiale struttura	Alluminio
Materiale rullo	Acciaio inox

Documento informativo prodotto – specifiche tecniche soggette a variazioni del produttore.