

Tarka do sera GF VENTILATA, Sirman 20032432



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: Sirman20032432

EAN13: -

UPC: -

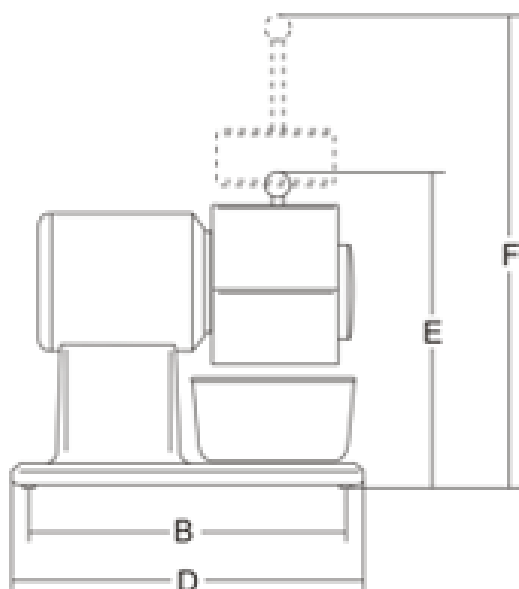
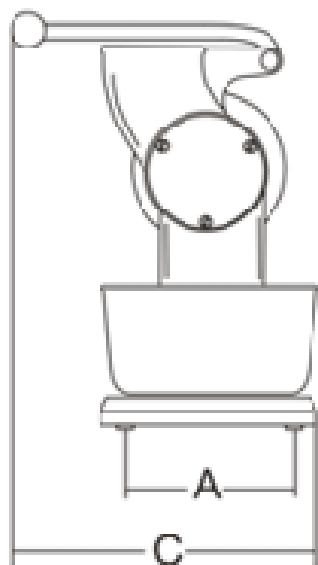
Cena produktu:

**4 411,49 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Tarka do sera i pieczywa SIRMAN GF Ventilata to nieoceniona pomoc w każdej kuchni czy małej piekarni. Dzięki niej możesz samodzielnie zetrzeć parmezan, znacząco zmniejszając koszty jego zakupu, a stare pieczywo przekształcić w pyszną panierkę zamiast je marnować. To proste i niedrogie urządzenie pozwala na przetarcie setek kilogramów sera bez wysiłku, co czyni je wyjątkowo praktycznym. Solidna, prosta i kompaktowa konstrukcja zapewnia wysoką wydajność i moc, a równe tarcie odbywa się bez żadnych strat. Wykonana z polerowanego aluminium, z antykorozyjnymi stalowymi wałkami, tarka jest trwała i niezawodna.

GF Power: 588W - 0,8 KM Źródło zasilania: 230-400V/50Hz Obroty bębna: 1400 rpm Wymiary wlotu (mm): 130x70 mm A: 185 mm B: 270 mm C: 290 mm D: 390 mm E: 370 mm F: 560 mm Masa netto: 16 kg Wymiary transportowe: 500x300x550 mm Masa brutto: 18 kg



Cechy produktu:

Gwarancja: 2 lata

Czas realizacji: 7-21 dni

Zasilanie: elektryczne

Napięcie zasilania: 230 V

Moc elektryczna (kW): 0.6

Waga (kg): 16

Wymiary wlotu (mm): 130x70

Atrybuty produktu:

Galeria produktu:

