

DOMA-D-REI Käsereiber

**Das komplette Reibenprogramm
für jeden Reibezweck.**

Professionelle Käsereiber für Lebensmittelmärkte Modell KR 2



Leistungsmerkmale

- Käsereiber zum Reiben und Raspeln von allen geeigneten Käsesorten, wie z.B. Parmesan, Emmentaler, Gouda, Edamer usw.
- Unterschiedliche Stärken von fein bis grob
- Sortenrein oder als Mischung
- Leichte Handhabung
- Schnelle, einfache Reinigung
- Leicht austauschbare Reibescheiben von 2-7 mm
2 mm-fein, 3 mm-normal, 4 mm-grob
7mm, Pizza- u. Salat-Käse, Mozzarella
- Spezial-Reibescheibe für Parmesan, Grana, Hartkäse

Technische Daten:

Durchschnittliche Produktionsleistung
bis 200 kg / Std.

Spannungen: 230 - 400 Volt

Motorleistung: 0,55 kW

Gewicht: 20 kg

Alle geforderten Schutzeinrichtungen.

Abmessungen:

B/T/H = 23,5 cm x 51 cm x 48,5 cm

Für Supermärkte, Gastronomie, Bäckereien, Pizzerien

www.doma-t.de - www.reibekaese.de