

Машины для натирания

Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: eyu@nt-rt.ru || сайт: <https://everest.nt-rt.ru/>

GSDE

GRATTUGIA DOPPIA - DOUBLE GRATER - RAPE DOUBLE

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



VOLTAGGIO - VOLTAGE	V 230x50x1/ V 400x50x3
POTENZA - POWER	1,5 HP - 1,1 Kw
PESO - WEIGHT	35 kg
PRODUZIONE ORARIA OUTPUT PER HOUR	70 + 70 kg approx
DIMENSIONI BOCCA GRATTUGIA GRATER MOUTH DIMENSIONS	140x80 mm
DIMENSIONI DIMENSIONS	620x270x440h mm



Costruita per le moderne esigenze di alberghi, ristoranti, pensioni, negozi di generi alimentari, la grattugia con doppia bocca mod. GSDE DOPPIA è perfettamente rispondente alle norme antinfortunistiche internazionali. Grattugia formaggio stagionato e pane secco: testata motore ricoperta da una fascia di lamiera inox. Costruita in speciale lega di alluminio anticorrosivo. Il rullo grattugia è in acciaio inox per grattugiare con estrema facilità e pulizia.

Dotata di scheda con freno elettronico
IN DOTAZIONE: bacinella raccogli formaggio inox, spina shuko.



Built to meet the modern requirements of hotels, restaurants, delis, the double grater GSDE is fully compliant with international accident prevention standards. It grates mature cheese and dry bread. Made of special anti-corrosive aluminium alloy, the motor head is covered by a band of stainless steel sheet. The grating roller is in stainless steel for easy and clean grating. Equipped with board with electronic brake.

STANDARD EQUIPMENT: stainless steel basin, plug shuko on single-phase.



Construite pour répondre aux exigences modernes des hôtels, restaurants, épiceries fines, la double râpe GSDE est entièrement conforme aux normes internes de prévention des accidents. Elle râpe le fromage affiné et le pain sec. Réalisée en alliage spécial d'aluminium anticorrosion, la tête du moteur est recouverte d'une bande de tôle d'acier inoxydable. Le rouleau de râpage est en acier inoxydable pour un râpage facile et propre.

Équipée d'une planche avec frein électronique.

ÉQUIPEMENT STANDARD : cuve en acier inoxydable, prise shuko sur monophasé.

GSE MIGNON

GRATTUGIA 0,5 HP - GRATER 0,5 HP- RAPE 0,5 HP



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

POTENZA MONOFASE SINGLEPHASE POWER	0,5 HP - 0,37 kW servizio intermittente - intermittent service
PESO - WEIGHT	10 kg
PRODUZIONE ORARIA OUTPUT PER HOUR	30 kg
DIMENSIONI BOCCA GRATTUGIA GRATER MOUTH DIMENSIONS	110x65 mm
DIMENSIONI DIMENSIONS	250x290x290h mm



Ideale per piccole attività ristorative e uso domestico, la grattugia mod GSE-Mignon è perfettamente rispondente alle norme antinfortunistiche internazionali. Il rullo è in acciaio inox
IN DOTAZIONE: bacinella raccogli formaggio inox, spina shuko.



Ideal for small restaurants and domestic use, the grater GSE Mini is fully compliant with international accident prevention standards. The roller is in stainless steel.
STANDARD EQUIPMENT: stainless steel basin, plug shuko.



Idéale pour les petits restaurants et l'usage domestique, la râpe mod GSE-Mini est entièrement conforme aux normes internationales de prévention des accidents. Le rouleau est en acier inoxydable
ÉQUIPEMENT FOURNI : bol à fromage en acier inoxydable, prise shuko.

GS12

GRATTUGIA 2HP - GRATER 2HP - RAPE 2HP



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

POTENZA - POWER	2 HP
ALIMENTAZIONE SUPPLY	230 V 50 Hz 230/400 V 50 Hz
PRODUZIONE ORARIA OUTPUT PER HOUR	100 kg approx
GIRI AL MIN. RULLO R.P.M. ROLLER	1400
DIMENSIONI BOCCA MOUTH DIMENSIONS	180x110 mm
PESO - WEIGHT	35 kg
DIMENSIONI DIMENSIONS	280x500x570h mm



Macchine robuste, semplici, compatte, di grande rendimento e potenza, con componenti atti a durare nel tempo. Basi verniciate, bocche con trattamento di brillantatura per facilitare la pulizia. Rulli in acciaio inox per una maggiore durata. A richiesta setaccio in acciaio inox per grattugiare il pane in modo uniforme. Tutti i dettagli e i sistemi di sicurezza sono conformi alle più recenti norme socio-sanitarie.



Robust, simple, compact machines with high performance and power, with components designed to last. Painted bases, mouths with polishing treatment for easy cleaning. Stainless steel rollers for durability. Optional stainless steel sieve for evenly grating bread. All details and safety systems comply with the latest social and health regulations.



Des machines robustes, simples, compactes, à haute performance et puissance, avec des composants conçus pour durer. Bases peintes, bouches avec traitement de polissage pour un nettoyage facile. Rouleaux en acier inoxydable pour la durabilité. Tamis en acier inoxydable en option pour râper le pain de manière uniforme. Tous les détails et les systèmes de sécurité sont conformes aux dernières réglementations sociales et sanitaires.

GSEE - GSEM

GRATTUGIA 1HP - GRATER 1HP- RAPE 1HP



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

VOLTAGGIO - VOLTAGE	V 230x50x1/ V 400x50x3
POTENZA - POWER	1 HP - 0,75 kW
PESO - WEIGHT	20 kg
PRODUZIONE ORARIA OUTPUT PER HOUR	70 kg approx
DIMENSIONI BOCCA GRATTUGIA GRATER MOUTH DIMENSIONS	140x80 mm
DIMENSIONI DIMENSIONS	420x320x440h mm
OPTIONAL	Potenza 1,5HP - 1,1 Kw Motor power 1,5 HP - 1,1 Kw



Costruita per le moderne esigenze di alberghi, ristoranti, pensioni, negozi di generi alimentari, la GRATTUGIA mod. GS è perfettamente rispondente alle norme antinfortunistiche internazionali. Grattugia formaggio stagionato e pane secco: testata motore ricoperta da una fascia di lamiera inox. Costruita in speciale lega di alluminio anticorrosivo. Il rullo grattugia è in acciaio inox per grattugiare con estrema facilità e pulizia. Motore ventilato a servizio continuo.

GSEE FRENO ELETTRONICO: agisce sul rullo attraverso una scheda elettronica

GSEM FRENO MECCANICO: agisce sul rullo attraverso un magnete collegato all'albero motore

IN DOTAZIONE: bacinella raccogli formaggio inox, spina shuko se monofase



Built to meet the modern requirements of hotels, restaurants and delis, the mod. GSEE is fully compliant with international accident prevention standards. It grates mature cheese and bread. Motor head is covered by a stainless steel plate band. Made of special anti-corrosive aluminium alloy. The grating roller is made of stainless steel for easy and clean grating. Ventilated motor for continuous operation.

GSEE ELECTRONIC BRAKE: it acts on the roller through an electronic card

GSEM MECHANICAL BRAKE: it acts on the roller through a magnet connected to the motor shaft.

STANDARD EQUIPMENT: stainless steel basin, shuko plug if singlephase.



Réalisée pour les modernes exigences des hôtels, restaurants, épiceries.. la râpe GSE se conforme aux mesures internationales de sécurité. Idéale pour râper le fromage à pâte dure et pain sec. Construite en alliage d'aluminium anti-corrosif, recouverte d'une feuille en acier inoxydable. Le rouleau est en acier inoxydable. Moteur ventilé à service continu.

GSEE FREIN ELECTRONIQUE: agit sur le rouleau par le biais d'une carte électronique.

GSEM FREIN MECANIQUE: agit sur le rouleau par l'intermédiaire d'un aimant relié à l'arbre du moteur.

FOURNI AVEC: bol à fromage inox, fiche shuko si monophasé.

GS14

GRATTUGIA 4HP - GRATER 4HP - RAPE 4HP



CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL FEATURES CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

POTENZA - POWER	4 HP
ALIMENTAZIONE SUPPLY	230/400 V 50 Hz
PRODUZIONE ORARIA OUTPUT PER HOUR	130 kg approx
GIRI AL MIN. RULLO R.P.M. ROLLER	1400
DIMENSIONI BOCCA MOUTH DIMENSIONS	300x150 mm
PESO - WEIGHT	70 kg
DIMENSIONI DIMENSIONS	740x560x640h mm



Macchine robuste, semplici, compatte, di grande rendimento e potenza, con componenti atti a durare nel tempo. Basi verniciate, bocche con trattamento di brillantatura per facilitare la pulizia. Rulli in acciaio inox per una maggiore durata. A richiesta setaccio in acciaio inox per grattugiare il pane in modo uniforme. Tutti i dettagli e i sistemi di sicurezza sono conformi alle più recenti norme socio-sanitarie.



Robust, simple, compact machines with high performance and power, with components designed to last. Painted bases, mouths with polishing treatment for easy cleaning. Stainless steel rollers for durability. Optional stainless steel sieve for evenly grating bread. All details and safety systems comply with the latest social and health regulations.



Des machines robustes, simples, compactes, à haute performance et puissance, avec des composants conçus pour durer. Bases peintes, bouches avec traitement de polissage pour un nettoyage facile. Rouleaux en acier inoxydable pour la durabilité. Tamis en acier inoxydable en option pour râper le pain de manière uniforme. Tous les détails et les systèmes de sécurité sont conformes aux dernières réglementations sociales et sanitaires.



По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Курган (3522)50-90-47
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Ноябрьск (3496)41-32-12
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Саранск (8342)22-96-24
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: eyu@nt-rt.ru || сайт: <https://everest.nt-rt.ru/>