



Standardausführung

- Freier Auslauf und Sackhalter zum Direktreiben in der Tüte.
- 8 Reibscheiben mit verschiedenen Lochungen nach Wahl.
- Schnellverschluss zum einfachen und raschen Auswechseln der Reibscheiben
- Elegantes Gehäuse aus rostfreiem Stahl.
- Motorachse rostfrei, übrige Teile sind mit einer Teflon-Beschichtung.
- Sicherheitsklappe zur raschen Reinigung des Auslaufs.
- Beim Öffnen stellt die Maschine automatisch ab.
- Grosse Reibleistung (bis 80 kg/Std).











	R-300	RR-600
Reibscheiben Anzahl	1 x AF 16	1 x AF 16 1 x AF 10
Gewicht	20 kg	34 kg
Abmessungen (B x T x H)	190 x 360 x 520 mm	440 x 360 x 520 mm
Anschluss	3 x 400 V / 0,55kW	3 x 400V / 1,1kW
	30.0032	30.0033

30.41

13.07.2011 / sebe



Zubehör für R-300 und RR-600

	A0, gerieben wie Rösti	30.0182
	A3, ziemlich grob, Vacherin	30.0183
	A6, ziemlich grob, Vacherin	30.0187
	A8, auch für Fondue, Gruyère	30.0184
	A10, für allgemeines Reibgut	30.0107
	A12, sehr fein Parmesan und Sbrinz	30.0185
	A14, Pulver gerieben, Parmesan und Sbrinz	30.0186
	AF16, Fondue in Scheiben	30.0106
	Trichter für 100g Säckchen mit Spannvorrichtung	30.0188

30.41 A

13.07.2011 / sebe



Hochleistungs-Käsereibe HLR-C

Standardausführung

90.3602	1 Reibkorb No. 10	Reibkäse	2,25 mm
90.3603	1 Reibkorb No. 18	Fondue	12,00 mm



Typ	HLR-C
Anschluss	3 x 400 V / 0.75 kW
Leistung	40-80 kg pro Std.
Gewicht	29 kg
	30.0389

Technische Änderungen vorbehalten

30.41 B

07.04.2016 / pj