

GRATTUGIE

dal 1950
Swedlinghaus®

MIGNON



SINGOLA



CE

DOPPIA



GIGANTE



GRATTUGIA GIGANTE

mod. GG

Macchina professionale ideale per grattugiare formaggio, pane, biscotti e frutta secca, indicata per supermercati e grandi comunità. Struttura in alluminio pressofuso verniciato, motore asincrono ventilato dotato di termica di protezione, microinterruttore sulla leva spingi formaggio, grata di protezione in acciaio inox nella parte inferiore della bocca, rullo in acciaio inox.

Recommended for professional use is ideal for cheese, bread, biscuits and dried fruit grating; designed for supermarkets and large-scale distribution. Die-cast painted aluminium structure, quiet induction motor equipped with thermal protection, food grip lever safety micro switch, outlet mouth s/steel protection grid, s/steel roller.

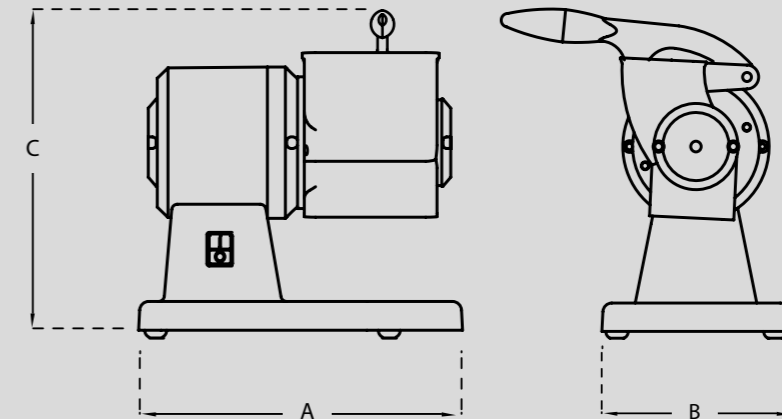
Machine à usage professionnel idéal pour râper fromage, pain, biscuits et fruits secs ; indispensable dans tous supermarchés et dans la grande distribution. Structure en aluminium verni moulé, moteur asynchrone avec protection thermique, micro-interrupteur de sécurité de levier pousse fromage, grille de protection de bouche en acier inox, rouleau en acier inox.

Professionelle Maschine, ideal um Käse, Brot, Kekse und Trockenobst zu reiben, für Supermärkte und große Gemeinschaften geeignet. Struktur aus Aluminium im Spritzgussverfahren gefertigt, belüfteter Asynchronmotor mit Thermoschutz ausgestattet, Mikroschalter auf dem Hebel zum Käse drücken, Schutzgitter aus Edelstahl auf dem Unterteil der Öffnung, Reibwalze aus Edelstahl.

Máquina profesional ideal para rallar quesos, pan, bizcochos y fruta seca, indicada para supermercados y grandes cadenas alimentarias. Estructura en aluminio fundido a presión pintado, motor asincrónico ventilado con llave térmica de protección, microinterruptor en la palanca para la presión del producto. Rejilla de protección en acero inoxidable en la parte inferior de la boca y rodillo en acero inoxidable.

- A LARGHEZZA**
Width / Largeur / Breite / Ancho
- B LUNGHEZZA**
Lenght / Longueur / Länge / Largo
- C ALTEZZA**
Height / Hauteur / Höhe / Altura

GG	
A	510 mm
B	310 mm
C	570 mm



MODELLO	GG
PRODUZIONE ORARIA Output/h / Productivité horaire / Stundenleistung / Producción horaria	100 kg
BOCCA Outlet mouth / Bouche / Öffnung / Boca	180x110 mm
RULLO Roller / Rouleau / Reibwalze / Rodillo	ø 108x220 mm
POTENZA Power / Puissance / Spannung / Potencia	2 hp • 1,50 kw
PESO Weight / Poids / Gewicht / Peso	34,5 kg
DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions / Dimensions emballage / Ausmass der Verpackung / Dimensiones embalaje	750x480x640 mm

- Graters
- Râpes à fromage
- Reiben
- Ralladoras

GM GD
GS GG



SWEDLINGHAUS srl • sede centrale
via Enrico Berlinguer, 5
63844 Grottazzolina (FM) • ITALY

Filiale Nord
via Puccini, 11/B
21012 Cassano Magnago (VA) • ITALY


Tel. +39.(0)734.631346
Fax +39.(0)734.632560
e. mail: info@swedlinghaus.it


www.swedlinghaus.it


GRATTUGIA MIGNON


mod. GM

Macchina dalle piccole dimensioni ideale per grattugiare formaggio, pane, biscotti e frutta secca, indicata per uso domestico e semi-professionale. Nonostante le ridotte dimensioni è in grado di lavorare una grande quantità di prodotto. Struttura in alluminio pressofuso e lucidato con fascia in acciaio inox lucidato sulla carcassa motore, motore con termica di protezione, microinterruttore sulla leva spingi formaggio, grata di protezione in acciaio inox nella parte inferiore della bocca, rullo in acciaio con trattamento certificato (Electroless Nickel Plating).

 Small grater ideal for cheese, bread, biscuits and dried fruit processing; recommended for domestic and semi-professional use. Despite its dimensions, it allows to process large product quantities. Die-cast polished aluminium structure, polished s/steel band on motor cover, motor equipped with thermal protection, food grip lever safety micro switch, outlet mouth s/steel protection grid, s/steel ENP (Electroless Nickel Plating) treated roller.

 De petites dimensions, idéal pour râper fromage, pain, biscuits et fruits secs; recommandé pour l'usage domestique et semi-professionnel. Structure en aluminium poli moulé, bande en acier inox poli sur le couvercle du moteur, moteur avec protection thermique, micro-interrupteur de sécurité de levier pousse fromage, grille de protection de bouche en acier inox, rouleau en acier inox traité ENP (Electroless Nickel Plating).


 Maschine von kleinen Massen, ideal um Käse, Brot, Kekse und Trockenobst zu reiben, für Haus- und halbprofessionellen Gebrauch. Trotz der kleinen Massen ist sie fähig, eine große Produktmenge zu verarbeiten. Struktur aus poliertem Aluminium im Spritzgussverfahren gefertigt, mit poliertem Edelstahlband auf Motorgehäuse, Motor mit Thermoschutz, Mikroschalter auf dem Hebel zum Käse drücken, Schutzgitter aus Edelstahl auf dem Unterteil der Öffnung, Reibwalze aus Stahl mit geprüfter Verarbeitung (Electroless Nickel Plating).


 Máquina de pequeñas dimensiones ideal para rallar quesos, pan, bizcochos y fruta seca, indicada para uso doméstico y semi-profesional. No obstante sus dimensiones reducidas es en grado de elaborar grandes cantidades de producto. Estructura en aluminio fundido a presión y pulido, con faja en acero inoxidable pulido en la carcasa del motor. Motor con llave térmica de protección, microinterruptor en la palanca de presión del producto, rejilla de protección en acero inoxidable en la parte inferior de la boca y rodillo en acero con tratamiento certificado (Electroless Nickel Plating).


GRATTUGIA SINGOLA E DOPPIA


mod. GS • mod. GD

Macchine professionali ideali per grattugiare formaggio, pane, biscotti e frutta secca, indicate per supermercati e grandi comunità. Struttura in alluminio pressofuso lucidato con fascia in acciaio inox lucidato sulla carcassa motore, motore con termica di protezione, microinterruttore sulla leva spingi formaggio, grata di protezione in acciaio inox nella parte inferiore della bocca, rullo in acciaio con trattamento certificato (Electroless Nickel Plating). Disponibile in due diverse versioni: singola (una bocca) o doppia (due bocche).

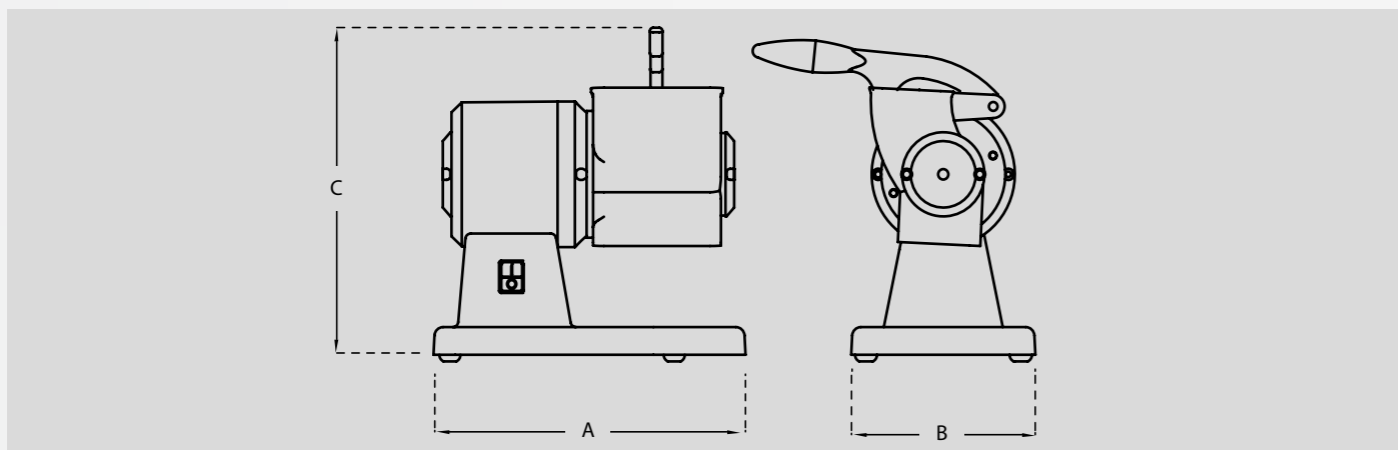
 Recommended for professional use; ideal for cheese, bread, biscuits and dried fruit processing; designed for supermarkets and large scale distribution. Die-cast polished aluminium structure, polished s/steel band on motor cover, motor equipped with thermal protection, food grip lever safety micro switch, outlet mouth s/steel protection grid, s/steel ENP (Electroless Nickel Plating) treated roller. Available in two versions: single (one outlet mouth) or double (two outlet mouths).

 Recommandé pour l'usage professionnel, idéal pour râper fromage, pain, biscuits et fruits secs; indispensable dans toutes supermarchés et dans la grande distribution. Structure en aluminium poli moulé, bande en acier inox poli sur le couvercle du moteur, moteur avec protection thermique, micro-interrupteur de sécurité de levier pousse fromage, grille de protection de bouche en acier inox, rouleau en acier inox traité ENP (Electroless Nickel Plating). Disponible en deux versions: simple (une bouche) ou double (deux bouches).

 Professionelle Maschinen, ideal um Käse, Brot, Kekse und Trockenobst zu reiben und für Supermärkte und große Gemeinschaften geeignet. Struktur aus poliertem Aluminium im Spritzgussverfahren gefertigt, mit poliertem Edelstahlband auf Motorgehäuse, Motor mit Thermoschutz, Mikroschalter auf dem Hebel zum Käse drücken, Schutzgitter aus Edelstahl auf dem Unterteil der Öffnung, Reibwalze aus Stahl mit geprüfter Verarbeitung (Electroless Nickel Plating). In zwei Versionen erhältlich: Einzelöffnung oder Doppelöffnung.

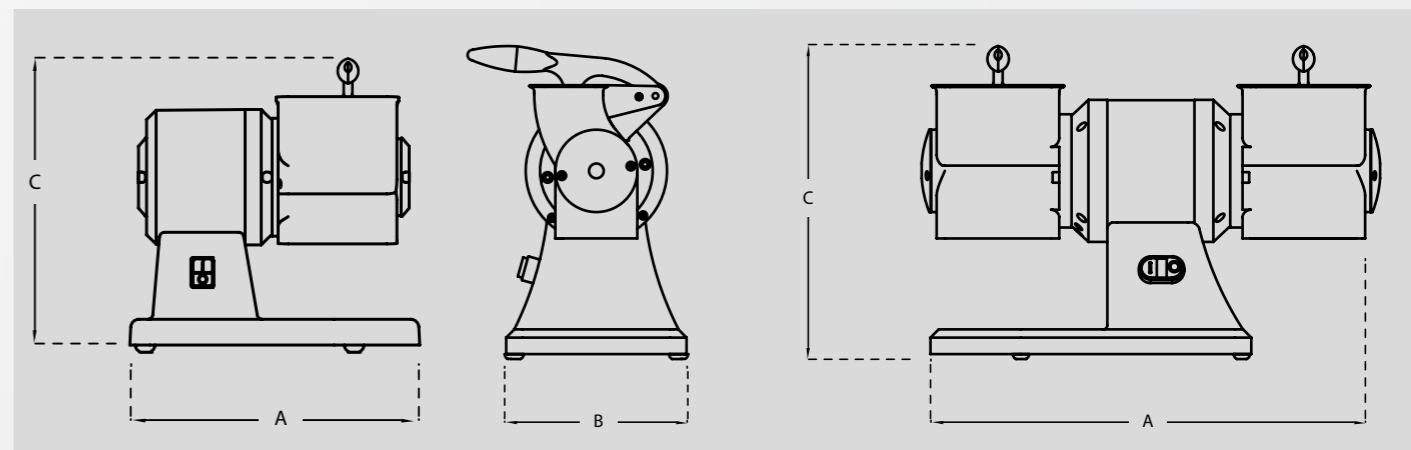
 Máquinas profesionales ideales para rallar quesos, pan, bizcochos y fruta seca, indicadas para supermercados y grandes cadenas alimentarias. Estructura en aluminio fundido a presión, pulido, con faja en acero inoxidable pulido en la carcasa del motor. Motor con llave térmica de protección, microinterruptor en la palanca de presión del producto, rejilla de protección en acero inoxidable en la parte inferior de la boca y rodillo en acero con tratamiento certificado. (Electroless Nickel Plating). Disponible en dos versiones: simple (una boca) doble (dos bocas).

	GM	
A LARGHEZZA Width / Largeur / Breite / Ancho	A	280 mm
B LUNGHEZZA Lenght / Longeur / Länge / Largo	B	170 mm
C ALTEZZA Height / Hauteur / Höhe / Altura	C	310 mm



MODELLO	GM
PRODUZIONE ORARIA Output/h / Productivité horaire / Stundenleistung / Producción horaria	30 kg
BOCCA Outlet mouth / Bouche / Öffnung / Boca	110x65 mm
RULLO Roller / Rouleau / Reibwalze / Rodillo	ø 110x60 mm
POTENZA Power / Puissance / Spannung / Potencia	0,50 hp • 0,38 kw
PESO Weight / Poids / Gewicht / Peso	8 kg
DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions / Dimensions emballage / Ausmass der Verpackung / Dimensiones embalaje	310x260x370 mm

	GS	GD
A LARGHEZZA Width / Largeur / Breite / Ancho	A	420 mm
B LUNGHEZZA Lenght / Longeur / Länge / Largo	B	320 mm
C ALTEZZA Height / Hauteur / Höhe / Altura	C	440 mm



MODELLO	GS	GD
PRODUZIONE ORARIA Output/h / Productivité horaire / Stundenleistung / Producción horaria	70 kg	70 kg
BOCCA Outlet mouth / Bouche / Öffnung / Boca	140x75 mm	140x80 mm
RULLO Roller / Rouleau / Reibwalze / Rodillo	ø 76x140 mm	ø 75x140 mm
POTENZA Power / Puissance / Spannung / Potencia	1 hp • 0,75 kw	1 hp • 0,75 kw
PESO Weight / Poids / Gewicht / Peso	20 kg	22 kg
DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions / Dimensions emballage / Ausmass der Verpackung / Dimensiones embalaje	470x370x440 mm	470x300x520 mm