



# Grattugia MIGNON



Piccola grattugia per la preparazione del formaggio, ideale per uso domestico, ma indicata anche per il semi-professionale: piccole comunità, alberghi, trattorie. La versione CE, in regola con tutte le normative vigenti monta un motore con termica di protezione, interblocco sul pressore e grata in acciaio inossidabile. Nonostante le ridotte dimensioni è in grado di lavorare una quantità di prodotto eccezionale.



Small grater for cheese preparation, perfect for domestic use but also for semi-professional use: small communities, hotels and restaurants. The CE version, in conformity with all regulations, is equipped with motor thermal protection, presser safety interlock and s/steel grid. In spite of its small dimensions, it can process an exceptional quantity of product.



Petite râpe pour la préparation du fromage, parfaite pour usages domestiques et semi-professionnel: petites communautés, hôtels et restaurants. La version CE, conforme à toutes les réglementations, est équipée d'un moteur avec protection thermique, enclenchement de sécurité sur le presseur et grille en acier inox. Malgré ses petites dimensions, la machine peut préparer une grande quantité de produit.



Kleine Reibe für die Käsebereitung, ideal für den Hausgebrauch, aber auch für halb-professionelle Anwendungen geeignet: kleine Gemeinschaften, Hotels und Gasthäuser. Die CE-Version entspricht allen einschlägigen Vorschriften und ist mit einem Motor mit Schutzschalter, einer Verriegelung am Drücker und einem Edeltahlgitter ausgestattet. Trotz ihrer geringen Abmessungen ist diese Reibe in der Lage, eine außergewöhnlich große Produktmenge zu verarbeiten.



Rallador pequeño para la preparación del queso, ideal para uso doméstico, pero apto también para uso semiprofesional: pequeñas comunidades, hoteles, mesones. La versión CE, que cumple con todas las normativas vigentes, tiene motor con protección térmica, enclavamiento en el prensador y rallador de acero inoxidable. A pesar de su tamaño reducido, es capaz de trabajar una cantidad de producto excepcional.



Italian Quality Products





Небольшая терка для подготовки сыра - идеальное решение не только для бытового, но и полупрофессионального использования на небольших предприятиях общепита, в гостиницах и ресторанах. Согласно требованиям всех действующих норм версия CE оснащается двигателем с термозащитой, механизмами блокировки на прижимном устройстве и терочной поверхности из н/ж стали. Несмотря на компактные размеры она может обрабатывать очень большое количество продукта.

## Caratteristiche Tecniche

### Technical Specifications - Caractéristiques Techniques

### Technische Eigenschaften - Características Técnicas

### Технические Характеристики

	MIGNON
Motore - Motor Moteur - Motor Motor - Двигатель	0,5 hp - 0,38 kW 0,5 л.с. - 0,38 кВт
Alimentazione - Power Supply Alimentation - Versorgung Alimentación - Питание	230 V / 1 / 50 Hz 230 В/1 фазы/50 Гц
Produzione oraria Hourly output Production horaire Stundenleistung Producción horaria Производительность в час	35 kg / h 35 кг/ч
Peso netto - Net weight Poids net - Nettogewicht Peso neto - Масса нетто	kg 8 - 8 кг
Dimensione bocca Mouth dimensions Dimension bouche Mündungsmaße Dimensiones boca Размеры загрузочного отверстия	11 x 6,5 cm
Dimensione - Dimensions Dimension - Abmessungen Dimensiones - Размеры	28 x 25 x 31 cm
Dimensione imballo Package dimensions Dimension emballage Verpackungsmaße Dimensiones embalaje Размеры упаковки	31 x 26 x 37 cm

