



GRATTUGIE FORMAGGIO E PANE

Utile per: salumerie, drogherie, ristoranti, comunità, mense, ecc.
Ha un rendimento notevole dato dalla velocità di rotazione,
e dal rullo in acciaio speciale a cromatura dura.
Bocca smontabile per una perfetta pulizia.

TIPO HP.1 - HP.1,5 - HP. 3 GIGANTE

A NORME CE

CARATTERISTICHE TECNICHE:

FIG.	32	32/A	32/B
LAMA	HP.1	HP.1,5	HP.3
MISURE D'INGOMBRO:			
LUNGHEZZA	CM 42	50	50
ALTEZZA	CM 32	38	46
LARGHEZZA	CM 20	22	22
LUNGHEZZA BOCCA	CM 14,7	14,7	19,5
LARGHEZZA BOCCA	CM 8,2	8,2	11,2
PESO	ca. KG 17	26	30
POTENZA MOTORE	HP 1	1,5	3

HP.1 - HP.1,5: Voltaggio trifase o monofase a richiesta.
HP.3: Solo voltaggio trifase



Fig. 32-32/A-32/B

officine
ABO[®]
original

**Râpes à fromage et à pain type
HP. 1 - HP. 1,5 - HP. 3 geant**

Très utile pour: charcuteries, restaurants, gastro-nomies, communautés, etc.

Son rendement considérable est à attribuer à la vitesse de rotation et au rouleau en acier spécial en chromage dur.

Bouche démontable pour un parfait nettoyage.

A' norme CE**CARACTERISTIQUES TECHNIQUES:**

FIG.	32	32/A	32/B
TYPE	HP.1	HP.1,5	HP.3

MESURES D'ENCOMBREMENT:

	CM	42	50	50
LONGUEUR	CM	42	50	50
HAUTEUR	CM	32	38	46
LARGEUR	CM	20	22	22
LONGUEUR BOUCHE	CM	14,7	14,7	19,5
LARGEUR BOUCHE	CM	8,2	8,2	11,2
POIDS	env. KG	17	26	30
PUISSANCE DE MOTEUR	HP	1	1,5	3

HP.1 - HP.1,5: Sur demande voltage triphasé ou monophasé.

HP.3: Seulement triphasé.

**Cheese and bread graters type
HP. 1 - HP. 1,5 - HP. 3 big.**

Indicated for: delicatessen, grocer's shops, restaurants catering, etc.

It has a remarkable efficiency due to the revolving speed to special steel roll made in hard chromium.

Cheese grater furnace top dismountable for cleaning.

With norms CE**TECHNICAL CHARACTERISTICS:**

FIG.	32	32/A	32/B
TYPE	HP.1	HP.1,5	HP.3

OVERALL DIMENSIONS:

	CM	42	50	50
LENGTH	CM	42	50	50
HEIGHT	CM	32	38	46
WIDTH	CM	20	22	22
ORIFICE LENGTH	CM	14,7	14,7	19,5
ORIFICE WIDTH	CM	8,2	8,2	11,2
WEIGHT	abt. KG	17	26	30
MOTOR POWER	HP	1	1,5	3

HP.1 - HP.1,5: Three-phase or mono-phase voltage on request.

HP.3: Only three-phase.

**Brot-Käsereibemaschinen typ
HP. 1 - HP. 1,5 - HP. 3 gross.**

Nützlich für: Feinkostgeschäfte, Drogerien, Restaurants, Gemeinschafts-Küchen usw.

Sie hat eine beachtliche leistung gegeben von der Drehungsgeschwindigkeit und von der Rolle aus sonderstahl und hart Verchromung.

Kasereibmaschine Mundung für die Reinigung zerlegbar.

Mit Normen CE**TECHNISCHE DATEN:**

FIG.	32	32/A	32/B
TYP	HP.1	HP.1,5	HP.3

ABMESSUNGEN:

	CM	42	50	50
LÄNGE	CM	42	50	50
HÖHE	CM	32	38	46
BREITE	CM	20	22	22
LÄNGE MUND	CM	14,7	14,7	19,5
BREITE MUND	CM	8,2	8,2	11,2
GEWICHT	ca. KG	17	26	30
MOTORSTÄRKE	HP	1	1,5	3

HP.1 - HP.1,5: Auf Wunsch für Einphasen-oder Dreiphasen-Spannung.

HP.3: Nur Dreiphasen.

**Rolladoras queso y pan tipo HP.
1 - HP. 1,5 - HP. 3 grande.**

Util para: salchicherías: droguerías, restaurantes, comunidades, comedores, etc.

Tiene un rendimiento notable dado por la velocidad de rotación y por el rulo en acero especial de cromado duro.

Boca desmontable para una perfecta limpieza.

con normas CE**CARACTERISTICAS TECNICAS:**

FIG.	32	32/A	32/B
TIPO	HP.1	HP.1,5	HP.3

MEDIDAS:

	CMS	42	50	50
LONGITUD	CMS	42	50	50
ALTURA	CMS	32	38	46
ANCHURA	CMS	20	22	22
LONGITUD BOCA	CMS	14,7	14,7	19,5
ANCHURA BOCA	CMS	8,2	8,2	11,2
PESO APROX.	KGS	17	26	30
POTENCIA MOTOR	HP	1	1,5	3

HP.1 - HP.1,5: Voltaje trifásico o monofásico a petición.

HP.3: Voltaje trifásico.



21040 OGGIONA S. STEFANO (VA) ITALY - Via Ronchetti, 55
Tel. 0331.217.169 - 212.698 - Fax 0331.217.575
<http://www.abo.it> - e-mail: abo@abo.it - exportdepartment@abo.it

Le officine **ABO**
DISTANO 300 metri
dall'uscita del casello CAVARIA
Autostrada Milano-Varese