KÄSEREIBE DKR 110

Von grob bis fein und nicht nur für Käse geeignet

Die platzsparende Käsereibe DKR 110 bietet trotz Ihrer kompakten Bauart eine effiziente Reibeleistung bis zu 50 kg/h.

Aufgrund der separat erhältlichen unterschiedlichen Reibescheiben lässt sich eine Vielzahl von Käsesorten, aber auch Nüsse und Schokolade reiben und ebenso Crushed Ice herstellen.

Maschinenausführung

- massive Ganzmetallausführung
- kompakte, solide Bauart
- geringer Platzbedarf und einfache Bedienung
- Reibescheibendurchmesser 110 mm
- 3 mm Reibescheibe aus Edelstahl
- Direktantrieb 650 Watt
- einfache, robuste Anpresseinrichtung
- 4 rutschfeste Gummifüße
- Steckerfertig für 230 V Wechselstrom
- Theoretische Reibeleistung bis zu 50 kg / Std.

Technische Daten

	DKR 110
Reibegeschwindigkeit (U/min)	1500
Theoretische Reibeleistung (kg/h)	50
Erhältliche Reibescheiben	▪ 2 mm / 3 mm / 4 mm / 6 mm / 8 mm ▪ Parmesan / Erdnüsse / getrocknete Früchte / Mozzarella / Fondue-Käse / Schokolade
Leistung (kW)	0,65
Netzspannung (V)	230
Maße (mm)	
Breite	420
Tiefe	250
Höhe	350
Gewicht (kg)	14
Zubehör:	1x Reibscheibe 3 mm

DMS Maschinensysteme

Lebensmittelmaschinen GmbH & Co KG
An den Ziegelhütten 6 - 8
D - 66127 Saarbrücken

Tel.: +49 (0)68 98 / 93 37 - 0
Fax: +49 (0)68 98 / 93 37 - 29
E-Mail: info@dms-maschinen.de
Internet: www.dms-maschinen.de