



Käsereibe DKR 110

Von grob bis fein und nicht nur für Käse

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 Anpresseeinrichtung
- 4 rutschfeste GummifüÙe
- Steckerfertig für 230 V Wechselstrom
- Theoretische Reibeleistung bis zu 50 kg / Std.



Technische Daten

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