

# Терки для сыра GFE, GFX, GF

## Технические характеристики

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04  
Ангарск (3955)60-70-56  
Архангельск (8182)63-90-72  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Благовещенск (4162)22-76-07  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Владикавказ (8672)28-90-48  
Владимир (4922)49-43-18  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06  
Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Коломна (4966)23-41-49  
Кострома (4942)77-07-48  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Курган (3522)50-90-47  
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Ноябрьск (3496)41-32-12  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Петрозаводск (8142)55-98-37  
Псков (8112)59-10-37  
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Саранск (8342)22-96-24  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Сургут (3462)77-98-35  
Сыктывкар (8212)25-95-17  
Тамбов (4752)50-40-97  
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)33-79-87  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Улан-Удэ (3012)59-97-51  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Чебоксары (8352)28-53-07  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Чита (3022)38-34-83  
Якутск (4112)23-90-97  
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(727)345-47-04

Беларусь +(375)257-127-884

Узбекистан +998(71)205-18-59

Киргизия +996(312)96-26-47

эл.почта: [ava@nt-rt.ru](mailto:ava@nt-rt.ru) || сайт: <https://laminerva.nt-rt.ru/>

# Терка для сыра A/GF1,5 220В



**Терка для сыра A/GF1,5 220В.** Профессиональная терка. Компактная, надежная, легко очищается, проста в эксплуатации. Терка предназначена для малого и среднего производства. Превосходное соотношение цена - качество. Позволяет тереть мягкие и твердые сорта сыра, хлеб, миндаль, шоколад. Терка для сыра предназначена для ресторанов, столовых, кафе, предприятий быстрого питания, пиццерий.

## Терка для сыра A/GF1,5 220В описание:

- Изготовлена из нержавеющей стали AISI 304;
- Съёмная горловина из анодированного алюминия;
- Легко съёмный бункер с механизмом толкания, легко очищаются;
- Готовая продукция помещается в контейнер с датчиком защиты;
- Двигатель с электронным тормозом;
- Цепь управления низковольтная (24 В);
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом корпусе (по классу защиты IP 56);
- Терка для сыра A/GF1,5 220В соответствует требованиям безопасности и гигиене Совета Европы.

### *Технические характеристики*

Габариты входа 145x80 мм

Обороты двигателя 1400 обор/мин

Производительность 120 кг/час

Мощность 1,1 кВт

Габаритные размеры: 475x295x420 мм

Вес: 26 кг

## Дополнительные опции:

---

|       |   |
|-------|---|
| VASCA | Приемный лоток из нержавеющей стали     |
| RULLO | Ролик-измельчитель из нержавеющей стали |

---

# Терка для сыра A/GF1,5 380В



**Терка для сыра A/GF1,5 380В.** Профессиональная терка. Компактная, надежная, легко очищается, проста в эксплуатации. Терка предназначена для малого и среднего производства. Превосходное соотношение цена - качество. Позволяет тереть мягкие и твердые сорта сыра, хлеб, миндаль, шоколад. Терка для сыра предназначена для ресторанов, столовых, кафе, предприятий быстрого питания, пиццерий.

## Терка для сыра A/GF1,5 380В описание:

- Изготовлена из нержавеющей стали AISI 304;
- Съёмная горловина из анодированного алюминия;
- Легко съёмный бункер с механизмом толкания, легко очищаются;
- Готовая продукция помещается в контейнер с датчиком защиты;
- Двигатель с электронным тормозом;
- Цепь управления низковольтная (24 В);
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом корпусе (по классу защиты IP 56);
- Терка для сыра A/GF1,5 380В соответствует требованиям безопасности и гигиене Совета Европы.

### *Технические характеристики*

Габариты входа 145x80 мм

Обороты двигателя 1400 обор/мин

Производительность 120 кг/час

Мощность 1,1 кВт

Габаритные размеры: 475x295x420 мм

Вес: 26 кг

## Дополнительные опции:

---

|       |   |
|-------|---|
| VASCA | Приемный лоток из нержавеющей стали     |
| RULLO | Ролик-измельчитель из нержавеющей стали |

---

# Терка для сыра C/E GF2 220В



**Терка для сыра C/E GF2 220В.** Профессиональная терка. Сверхпрочная и надежная. Имеет сменное входное отверстие из нержавеющей стали. Инновационная разработка. Терка полностью изготовлена из нержавеющей стали. Идеальная машина позволяющая тереть мягкие и твердые сорта сыра, миндаль, шоколад. Предназначена для ресторанов, столовых, кафе, предприятий по производству продуктов питания, универсамов.

## Терка для сыра C/E GF2 220В описание:

- Изготовлена из нержавеющей стали AISI 304;
- Легко съёмный бункер с механизмом толкания, легко очищаются;
- Готовая продукция помещается в контейнер с датчиком защиты;
- Двигатель с электронным тормозом;
- Цепь управления низковольтная (24 В);
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом корпусе (по классу защиты IP 56);
- Терка для сыра C/E GF2 220В соответствует требованиям безопасности и гигиене Совета Европы.

### *Технические характеристики*

Габариты входа 145x80 мм

Вместимость бункера 10 л

Обороты двигателя 1400 обор/мин

Производительность 160 кг/час

Установленная мощность 1 фаза: 1,5 кВт

Габаритные размеры: 535×355×475 мм

Вес: 31 кг

## Дополнительные опции:

|       |   |
|-------|---|
| VASCA | Приемный лоток из нержавеющей стали     |
| RULLO | Ролик-измельчитель из нержавеющей стали |

# Терка для сыра C/E GF2 380В



**Терка для сыра C/E GF2 380В.** Профессиональная терка. Сверхпрочная и надежная. Имеет сменное входное отверстие из нержавеющей стали. Инновационная разработка. Терка полностью изготовлена из нержавеющей стали. Идеальная машина позволяющая тереть мягкие и твердые сорта сыра, миндаль, шоколад. Предназначена для ресторанов, столовых, кафе, предприятий по производству продуктов питания, универсамов.

## Терка для сыра C/E GF2 380В описание:

- Изготовлена из нержавеющей стали AISI 304;
- Легко съёмный бункер с механизмом толкания, легко очищаются;
- Готовая продукция помещается в контейнер с датчиком защиты;
- Двигатель с электронным тормозом;
- Цепь управления низковольтная (24 В);
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом корпусе (по классу защиты IP 56);
- Терка для сыра C/E GF2 380В соответствует требованиям безопасности и гигиены Совета Европы.

### *Технические характеристики*

Габариты входа 145x80 мм

Вместимость бункера 10 л

Обороты двигателя 1400 обор/мин

Производительность 160 кг/час

Установленная мощность 3 фазы: 1,5 кВт

Габаритные размеры: 535×355×475 мм

Вес: 31 кг

## Дополнительные опции:

|       |   |
|-------|---|
| VASCA | Приемный лоток из нержавеющей стали     |
| RULLO | Ролик-измельчитель из нержавеющей стали |

# Терка для сыра С/Е GF3 380В



**Терка для сыра С/Е GF3 380В.** Профессиональная терка. Сверхпрочная и надежная. Предназначена для крупномасштабного производства. Позволяет тереть мягкие и твердые сорта сыра, хлеб, миндаль, шоколад. Предназначена для ресторанов, столовых, кафе, предприятий по производству продуктов питания, универсамов.

## Терка для сыра С/Е GF3 380В описание:

- Изготовлена из нержавеющей стали AISI 304;
- Легко съёмный бункер с механизмом толкания, легко очищаются;
- Готовая продукция помещается в контейнер с датчиком защиты;
- Двигатель с электронным тормозом;
- Цепь управления низковольтная (24 В);
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом корпусе (по классу защиты IP 56);
- Терка для сыра С/Е GF3 380В соответствует требованиям безопасности и гигиене Совета Европы.

### *Технические характеристики*

Габариты входа 270x150 мм

Вместимость бункера 20 л

Обороты двигателя 1400 обор/мин

Производительность 200 кг/час

Установленная мощность 1 фаза: 2,2 кВт

Установленная мощность 3 фаза: 2,2 кВт

Габаритные размеры: 725x555x590 мм

Вес: 42 кг

## Дополнительные опции:

ТС/Т Стол из нержавеющей стали в комплекте с планкой и колесами с тормозами (740x450x650 мм).

# Терка для сыра С/Е GFE 220В



**Терка для сыра С/Е GFE 220В.** Профессиональная терка. Компактная, надежная, легко очищается, проста в эксплуатации. Предназначена для малого и среднего производства. Превосходное соотношение цена - качество. Терка для сыра позволяет тереть мягкие и твердые сорта сыра, хлеб, миндаль, шоколад. Терка используется в ресторанах, столовых, кафе, пиццериях.

## Терка для сыра С/Е GFE 220В описание:

- Изготовлена из нержавеющей стали AISI 304;
- Съёмная горловина из анодированного алюминия;
- Легко съёмный бункер с механизмом толкания, легко очищаются;
- Готовая продукция помещается в контейнер с датчиком защиты;
- Двигатель с электронным тормозом;
- Цепь управления низковольтная (24 В);
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом корпусе (по классу защиты IP 56);
- Терка для сыра С/Е GFE 220В соответствует требованиям безопасности и гигиене Совета Европы.

### *Технические характеристики*

Габариты входа 145x80 мм

Обороты двигателя 1400 обор/мин

Производительность 130 кг/час

Мощность 1,1 кВт

Габаритные размеры: 475×295×420 мм

Вес: 27 кг

## Дополнительные опции:

---

|       |   |
|-------|---|
| VASCA | Приемный лоток из нержавеющей стали     |
| RULLO | Ролик-измельчитель из нержавеющей стали |

---

# Терка для сыра С/Е GFE 380В



**Терка для сыра С/Е GFE 380В.** Профессиональная терка. Компактная, надежная, легко очищается, проста в эксплуатации. Предназначена для малого и среднего производства. Превосходное соотношение цена - качество. Терка для сыра позволяет тереть мягкие и твердые сорта сыра, хлеб, миндаль, шоколад. Терка используется в ресторанах, столовых, кафе, пиццериях.

## Терка для сыра С/Е GFE 380В описание:

- Изготовлена из нержавеющей стали AISI 304;
- Съёмная горловина из анодированного алюминия;
- Легко съёмный бункер с механизмом толкания, легко очищаются;
- Готовая продукция помещается в контейнер с датчиком защиты;
- Двигатель с электронным тормозом;
- Цепь управления низковольтная (24 В);
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом корпусе (по классу защиты IP 56);
- Терка для сыра С/Е GFE 380В соответствует требованиям безопасности и гигиене Совета Европы.

### *Технические характеристики*

Габариты входа 145x80 мм

Обороты двигателя 1400 обор/мин

Производительность 130 кг/час

Мощность 1,1 кВт

Габаритные размеры: 475x295x420 мм

Вес: 27 кг

## Дополнительные опции:

---

|       |   |
|-------|---|
| VASCA | Приемный лоток из нержавеющей стали     |
| RULLO | Ролик-измельчитель из нержавеющей стали |

---

# Терка для сыра С/Е GFX 220В



**Терка для сыра С/Е GFX 220В.** Профессиональная терка. Компактная, надежная, легко очищается, проста в эксплуатации. Предназначена для малого и среднего производства. Превосходное соотношение цена - качество. Терка для сыра позволяет тереть мягкие и твердые сорта сыра, хлеб, миндаль, шоколад. Терка предназначена для ресторанов, столовых, кафе, предприятий быстрого питания, пиццерий.

## Терка для сыра С/Е GFX 220В описание:

- Изготовлена из нержавеющей стали AISI 304;
- Легко съёмный бункер с механизмом толкания, легко очищаются;
- Готовая продукция помещается в контейнер с датчиком защиты;
- Двигатель с электронным тормозом;
- Цепь управления низковольтная (24 В);
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом корпусе (по классу защиты IP 56);
- Терка для сыра С/Е GFX 220В соответствует требованиям безопасности и гигиены Совета Европы.

### *Технические характеристики*

Габариты входа 145x80 мм

Вместимость бункера 10 л

Обороты двигателя 1400 обор/мин

Производительность 130 кг/час

Мощность 1,1 кВт

Габаритные размеры: 475×295×420 мм

Вес: 27 кг

## Дополнительные опции:

|       |   |
|-------|---|
| VASCA | Приемный лоток из нержавеющей стали     |
| RULLO | Ролик-измельчитель из нержавеющей стали |

# Терка для сыра С/Е GFX 380В



**Терка для сыра С/Е GFX 380В.** Профессиональная терка. Компактная, надежная, легко очищается, проста в эксплуатации. Предназначена для малого и среднего производства. Превосходное соотношение цена - качество. Терка для сыра позволяет тереть мягкие и твердые сорта сыра, хлеб, миндаль, шоколад. Терка предназначена для ресторанов, столовых, кафе, предприятий быстрого питания, пиццерий.

## Терка для сыра С/Е GFX 380В описание:

- Изготовлена из нержавеющей стали AISI 304;
- Легко съёмный бункер с механизмом толкания, легко очищаются;
- Готовая продукция помещается в контейнер с датчиком защиты;
- Двигатель с электронным тормозом;
- Цепь управления низковольтная (24 В);
- Электрические элементы размещены в водонепроницаемом корпусе (по классу защиты IP 56);
- Терка для сыра С/Е GFX 380В соответствует требованиям безопасности и гигиены Совета Европы.

### *Технические характеристики*

Габариты входа 145x80 мм

Вместимость бункера 10 л

Обороты двигателя 1400 обор/мин

Производительность 130 кг/час

Мощность 1,1 кВт

Габаритные размеры: 475×295×420 мм

Вес: 27 кг

## Дополнительные опции:

|       |   |
|-------|---|
| VASCA | Приемный лоток из нержавеющей стали     |
| RULLO | Ролик-измельчитель из нержавеющей стали |



## C/E GF3

**Терка для сыра для использования в центрах переработки пищевых продуктов**

Быстрое производство натертого пармезана, твердого сыра, хлеба, миндаля, шоколада в больших объемах. Подходит для использования в центрах переработки пищевых продуктов, упаковочных центрах, супермаркетах и гипермаркетах, предприятиях и центрах общественного питания ...

### НАДЕЖНОСТЬ

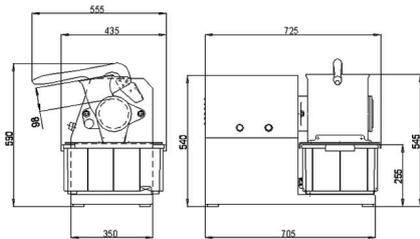
- Quick large-scale production of: parmesan, hard cheeses, bread, almonds, chocolate, ...  
Suitable for use in food processing centres, packaging centres, supermarkets and hypermarkets, food service facilities, community centres, ...  
Large inlet with pressure lever  
Punched stainless steel roller

Grid-free outlet. Large receiving pan  
 Electro-mechanical brake  
 Start and stop with low voltage (24 V) N.V.R.  
 Shield and pan with safety sensor.  
 On request: Stainless steel table with wheels, Special voltages, 60 Hz

## КОМПЛЕКТУЮЩИЕ И ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ



## ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ - ТЕХНИЧЕСКИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ



|                      |               |           |
|----------------------|---------------|-----------|
| Горловина шнека      | мм            | 270x150   |
| Бункер приема        | л             | 20        |
| № оборотов терки     | об/мин        | 1.400     |
| Производительность   | кг/ч (кг/мин) | 200 (3,3) |
| Трехфазный двигатель | кВт (л.с.)    | 2,2 (3)   |
| Вес нетто            | кг            | 42        |



## **C/E GFE - C/E GFX**

**Профессиональная терка для малого и среднего объема производства**

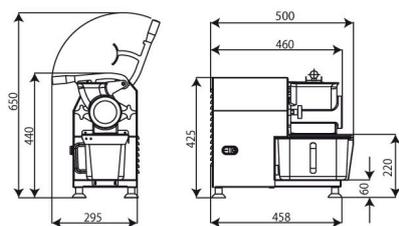
Лучшее соотношение цены и производительности на рынке. Идеально подходит для натирания пармезана, твердых сыров, хлеба, миндаля, шоколада ... Надежна, проста в использовании и легко чистится. Предназначена для использования в ресторанах, столовых, центрах общественного питания, гастрономах, пиццериях, ресторанах быстрого питания ...

### **НАДЕЖНОСТЬ**

- Профессиональная терка со съемным бункером подачи
- Подходит для натирания пармезана, твердых сыров, хлеба, миндаля, шоколада
- Предназначена для использования в ресторанах, столовых, центрах общественного питания, гастрономах, центрах переработки пищевых продуктов, супермаркетах
- Удобна в использовании и легко моется

- **C/E GFE** - Съемный анодированный алюминиевый бункер подачи. Для малых и средних объемов производства
- **C/E GFX** - Съемный бункер подачи из нержавеющей стали . Для средних и больших объемов производства
- Корпус из нержавеющей стали
- Перфорированный вал из нержавеющей стали
- Бункер приема оснащен датчиком и защитным кожухом
- Двигатель с электронным тормозом

## ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ - ТЕХНИЧЕСКИЕ СПЕЦИФИКАЦИИ



|                      |               | <b>C/E GFE</b> | <b>C/E GFX</b> |
|----------------------|---------------|----------------|----------------|
| Горловина шнека      | мм            | 145x80         | 145x80         |
| Бункер приема        | л             | 3,5            | 3,5            |
| № оборотов терки     | об/мин        | 1.400          | 1.400          |
| Производительность   | кг/ч (кг/мин) | 130 (2,7)      | 130 (2,7)      |
| Блюд/день            | №             | 250            | 250            |
| Трехфазный двигатель | кВт (л.с.)    | 1,12<br>(1,5)  | 1,12<br>(1,5)  |
| Однофазный двигатель | кВт (л.с.)    | 1,12<br>(1,5)  | 1,12<br>(1,5)  |
| Вес нетто            | кг            | 26             | 27             |

## По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (727)345-47-04  
Ангарск (3955)60-70-56  
Архангельск (8182)63-90-72  
Астрахань (8512)99-46-04  
Барнаул (3852)73-04-60  
Белгород (4722)40-23-64  
Благовещенск (4162)22-76-07  
Брянск (4832)59-03-52  
Владивосток (423)249-28-31  
Владикавказ (8672)28-90-48  
Владимир (4922)49-43-18  
Волгоград (844)278-03-48  
Вологда (8172)26-41-59  
Воронеж (473)204-51-73  
Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06  
Ижевск (3412)26-03-58  
Иркутск (395)279-98-46  
Казань (843)206-01-48  
Калининград (4012)72-03-81  
Калуга (4842)92-23-67  
Кемерово (3842)65-04-62  
Киров (8332)68-02-04  
Коломна (4966)23-41-49  
Кострома (4942)77-07-48  
Краснодар (861)203-40-90  
Красноярск (391)204-63-61  
Курск (4712)77-13-04  
Курган (3522)50-90-47  
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13  
Москва (495)268-04-70  
Мурманск (8152)59-64-93  
Набережные Челны (8552)20-53-41  
Нижний Новгород (831)429-08-12  
Новокузнецк (3843)20-46-81  
Ноябрьск (3496)41-32-12  
Новосибирск (383)227-86-73  
Омск (3812)21-46-40  
Орел (4862)44-53-42  
Оренбург (3532)37-68-04  
Пенза (8412)22-31-16  
Петрозаводск (8142)55-98-37  
Псков (8112)59-10-37  
Пермь (342)205-81-47

Ростов-на-Дону (863)308-18-15  
Рязань (4912)46-61-64  
Самара (846)206-03-16  
Санкт-Петербург (812)309-46-40  
Саратов (845)249-38-78  
Севастополь (8692)22-31-93  
Саранск (8342)22-96-24  
Симферополь (3652)67-13-56  
Смоленск (4812)29-41-54  
Сочи (862)225-72-31  
Ставрополь (8652)20-65-13  
Сургут (3462)77-98-35  
Сыктывкар (8212)25-95-17  
Тамбов (4752)50-40-97  
Тверь (4822)63-31-35

Тольятти (8482)63-91-07  
Томск (3822)98-41-53  
Тула (4872)33-79-87  
Тюмень (3452)66-21-18  
Ульяновск (8422)24-23-59  
Улан-Удэ (3012)59-97-51  
Уфа (347)229-48-12  
Хабаровск (4212)92-98-04  
Чебоксары (8352)28-53-07  
Челябинск (351)202-03-61  
Череповец (8202)49-02-64  
Чита (3022)38-34-83  
Якутск (4112)23-90-97  
Ярославль (4852)69-52-93

**Россия** +7(495)268-04-70

**Казахстан** +7(727)345-47-04

**Беларусь** +(375)257-127-884

**Узбекистан** +998(71)205-18-59

**Киргизия** +996(312)96-26-47

эл.почта: [ava@nt-rt.ru](mailto:ava@nt-rt.ru) || сайт: <https://laminerva.nt-rt.ru/>