

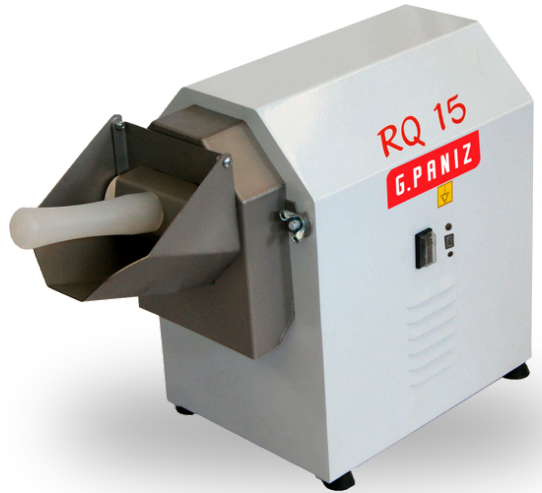
RQ15

G.PANIZ

RALLADOR QUESO

PREPARACIÓN

- Estructura en acero SAE 1020 con terminado en pintura epóxica.
- Cabezal de acero inoxidable desmontable y motor totalmente sellado.
- Incluye tres discos de acero inoxidable de 150 MM de diámetro (Parmesano 4 y 8 MM).



Rallador de legumbres y similares. Ideal para quesos consistentes, en caso de quesos suaves es necesario enfriarlos para endurecerlos.

CAPACIDAD APROXIMADA 30 KG/H

127 V

 **KWH:**
CONSUMO ELECTRICO 0.18 KWH

 **KG:**
18 KG

 **HP:**
1/3HP

 **RPM:**
407 RPM

 **MM (ANCHO X LARGO X ALTO):**
235 X 550 X 400 MM

*Imagen mostrada sólo para fines ilustrativos y pueden no ser la representación exacta del equipo.