



RALLADOR DE QUESO ELÉCTRICO RPK-40 PARETI KITCHENETTE

- Sumérgete en la comodidad y eficiencia de la cocina con el Rallador de Queso RPK-40 de Pareti Kitchenette®, un innovador rallador eléctrico diseñado para un uso profesional e industrial. Este producto redefine la preparación de alimentos con su potencia excepcional de 550W y una capacidad impresionante de rallar hasta 40 kg de queso por hora.
- Diseñado para simplificar tu experiencia en la cocina, el Rallador de Queso RPK-40 hace que el proceso de rallado sea rápido, eficiente y sin esfuerzo. Ya sea para añadir el toque perfecto de queso a tus pastas gourmet, platos gratinados o cualquier preparación, este rallador eléctrico te brinda resultados consistentes y de calidad en cuestión de minutos.
- Su construcción robusta y duradera garantiza un rendimiento confiable. Además, la facilidad de limpieza y mantenimiento hace que el Rallador de Queso RPK-40 sea la elección ideal para aquellos que buscan optimizar su tiempo en la cocina sin comprometer la calidad de sus preparaciones. Eleva tu experiencia con la potencia y eficiencia del Rallador de Queso RPK-40 de Pareti

www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292



Maquinaria Gastronómica
Franklin 1030 • Santiago



Kitchenette®.

SKU: 7330

Categorías: [Ralladores de Pan y Queso](#)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Potencia: 550W

Capacidad: 40 Kg/Hr



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292