RALLADOR DE QUESO PROFESIONAL G-PANIZ

- Rallador de queso marca g.paniz.
- Para rallar y deshilar queso, legumbres panes y similares.
- Estructura en acero sae 1020, tratamiento final en pintura epoxica, sistema práctico y fácil de cambiar los discos.
- Motor totalmente sellado.
- Motor 1/4 hp 110 v Monofásico.
- Producción de 25-30 kg/h.
- Velocidad 570 rpm.
- Diámetro de los discos 150 mm.
- 2 discos incluidos (4 y 8 mm)

SKU: 5669
Categorías: Ralladores de Pan y Queso

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: RQ 15
Revoluciones por minuto: 570 rpm
Energía monofásica: 1/3 HP
Consumo monofásico: 0,18 kWh

Medidas:
Alto: 40 cm.

Ancho: 23,5 cm.
Largo: 55 cm.