



G.PANIZ

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)

CODIGO: 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.

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



Ancho: 23,5 cm.

Largo: 55 cm.



www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

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