

Pedido del cliente

Rallador monofásico producción 20 Kg/h. L 290 mm x P 250 mm x A 310/420 mm

Precio: 324,00 € + IVA



Referencia: GR8D

Categoría: Ralladores

Pedido del cliente

Descripción

Rallador monofásico producción 20 Kg/h. L 290 mm x P 250 mm x A 310/420 mm.

El rallador es un aparato profesional que permite obtener grandes cantidades de producto en poco tiempo. Por tanto, es una máquina útil para comedores, restaurantes, hoteles, pizzerías y servicios de catering.

El rallador es un elemento elegante y versátil que permite obtener productos frescos sin afectar a sus características organolépticas y cualitativas. Además, es posible rallar la cantidad necesaria en poco tiempo sin peligro de desperdiciar el producto.

La **estructura** del aparato es **de aluminio pulido**, un material duradero, mientras que el **rodillo rallador** es **de acero inoxidable** y permite procesar no sólo el queso, sino también otros alimentos como el pan, los frutos secos, las almendras y el chocolate. Hay una rejilla de protección inferior y un microinterruptor de la palanca del rallador.

El funcionamiento del rallador se realiza mediante un **botón de ON/OFF**.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 290 mm x P 250 mm x A 310/420 mm
Potencia	0,37 Kw
Peso neto	8 Kg
Tensión del rallador	Monofásica - 230 V
Tipo rallador/picadora	Simple
Producción horaria del rallador kg/h	20 Kg/h