

Pedido del cliente

Rallador trifásico con freno motor producción 70 Kg/h L 540 mm x P 220 mm x A 380 mm

Precio: 639,00 € + IVA



Referencia: FGS106

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Ralladores

Descripción

Rallador trifásico con freno motor producción 70 Kg/h L 540 mm x P 220 mm x A 380 mm.

El rallador, ideal para restaurantes, hoteles, supermercados, comunidades, es capaz de procesar grandes cantidades de producto.

Tiene una **estructura de aluminio fundido** pulido con una banda de acero inoxidable pulido en la carcasa del motor.

Está equipada con un **motor asíncrono ventilado** de gran potencia y durabilidad.

Está equipada con protección térmica del motor, **freno del motor**, rodillo rallador de acero, rejilla de protección de la descarga de acero.

Micro mecánico en la apertura de la carga del rallador.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 540 mm x P 220 mm x A 380 mm
Potencia	0,75 Kw
Peso neto	18 kg
Velocidad	1400 rpm
Medidas de la boca del rallador	L 140 mm x P 80 mm
Tensión del rallador	Trifásica - 400 V
Tipo rallador/picadora	Simple
Producción horaria del rallador kg/h	70 kg/h
Cable	Cable eléctrico sin enchufe; necesaria su instalación por parte de un electricista calificado