



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50  
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)  
W: [www.projectfood.it](http://www.projectfood.it)  
E: [info@projectfood.it](mailto:info@projectfood.it)  
T: 0142578990  
P.IVA: IT02579710068

## RALLADOR ELÉCTRICO TRIFÁSICO PROFESIONAL, PRODUCCIÓN HORARIA 100 KG

SKU: PFG100TIX



### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

#### RALLADOR TRIFÁSICO ELÉCTRICO PROFESIONAL, PRODUCCIÓN HORARIA 100 KG

Rallador adecuado para uso doméstico y semiprofesional, ideal para restaurantes, hoteles, tiendas de conveniencia y comunidades.

Se presta a la elaboración de productos como queso, pan, frutos secos y chocolate.

El rallador tiene una estructura de **aluminio fundido a presión pulido** para garantizar una excelente higiene y practicidad.

El rodillo del rallador **es de acero inoxidable**.

El **motor asíncrono ventilado** de gran potencia permite gestionar una carga de trabajo constante.

El grupo motor está equipado con protección térmica.

#### EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- Rodillo de acero inoxidable;
- Rejilla de protección y descarga de acero;
- Tazón queso de plástico.

### DATOS TECNICOS

**Peso**

45 kg



**PROJECT Food**®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50  
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)  
W: [www.projectfood.it](http://www.projectfood.it)  
E: [info@projectfood.it](mailto:info@projectfood.it)  
T: 0142578990  
P.IVA: IT02579710068

<b>Dimensiones</b>	75 × 48 × 64 cm
<b>Dimensiones externas LxPxH (mm)</b>	L280xP500xH570 mm
<b>Diámetro boca (mm)</b>	185×110 mm
<b>Rodillo punzonado</b>	210×107 mm
<b>Producción horaria rallador</b>	100 Kg/h
<b>Estructura externa</b>	Aluminio fundido a presión pulido
<b>Alimentación</b>	Trifásica 400 V/3 N/50-60 Hz
<b>Potencia</b>	1,50 Kwatt/Hp
<b>Revoluciones cóclea (RMP)</b>	1400 rpm
<b>Equipamiento de serie</b>	Bandeja para queso de acero inoxidable, Contenedor de plástico