



PROJECT Food®

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

Página: 1

RALLADOR ELÉCTRICO TRIFÁSICO PROFESIONAL, PRODUCCIÓN HORARIA 130 KG

SKU: PFG130TIX



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

RALLADOR TRIFÁSICO ELÉCTRICO PROFESIONAL, PRODUCCIÓN HORARIA 130 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:



PROJECT Food®

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

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

DATOS TECNICOS

Peso	47 kg
Dimensiones	75 × 65 × 65 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L400xP700xH600 mm
Diámetro boca (mm)	300×160 mm
Rodillo punzonado	309×158 mm
Producción horaria rallador	130 Kg/h
Estructura externa	Aluminio fundido a presión pulido
Alimentación	Trifásica 400 V/3 N/50-60 Hz
Potencia	3,00 Kwatt/HP
Revoluciones cóclea (RMP)	1400 rpm
Equipamiento de serie	Bandeja para queso de acero inoxidable, Contenedor de plástico