



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 MONOFÁSICO ELÉCTRICO PROFESIONAL, PRODUCCIÓN HORARIA 90 KG

SKU: PFGD90MIX



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

RALLADOR MONOFÁSICO ELÉCTRICO PROFESIONAL, PRODUCCIÓN HORARIA 90 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 con tratamiento electroless nickel plating**.

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 con tratamiento electroless nickel plating;
- Rejilla de protección y descarga de acero;
- Tazón queso de acero inoxidable.

ACCESORIOS NO INCLUIDOS:

- Rodillo de acero inoxidable

DATOS TECNICOS

Peso	22 kg
Dimensiones	30 × 47 × 52 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L220xP420xH380 mm
Diámetro boca (mm)	140×80 mm
Rodillo punzonado	140×75 mm
Producción horaria rallador	90 Kg/h
Estructura externa	Aluminio fundido a presión pulido
Alimentación	Monofásica 230 V/1 N/50
Potencia	1,10 Kwatt/hp
Revoluciones cóclea (RMP)	900 rpm
Equipamiento de serie	Bandeja para queso de acero inoxidable