



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 TRIFÁSICO ELÉCTRICO DOBLE PROFESIONAL, PRODUCCIÓN HORARIA 70 KG

SKU: PFG72TIX



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

RALLADOR TRIFÁSICO ELÉCTRICO DOBLE PROFESIONAL, PRODUCCIÓN HORARIA 35 X 2 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

- Rodillos de acero con tratamiento electroless nickel plating;
- Rejillas de protección y descarga de acero;
- Tazones queso de acero inoxidable.

ACCESORIOS NO INCLUIDOS:

- Rodillo de acero inoxidable

DATOS TECNICOS

Peso	24 kg
Dimensiones	54 × 22 × 38 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L220xP540xH380 mm
Diámetro boca (mm)	140×80 mm
Rodillo punzonado	140×75 mm
Producción horaria rallador	70 Kg/h
Estructura externa	Aluminio fundido a presión pulido
Alimentación	Trifásica 400 V/3 N/50-60 Hz
Potencia	0,75 Kwatt/Hp
Revoluciones cóclea (RMP)	1400 rpm
Equipamiento de serie	Bandeja para queso de acero inoxidable