



RALLADOR PARA QUESO, PAN DURO, FRUTOS SECOS Y BIZCOCHOS GRATTUGIA GS

Ref: 0704.19.001
Fama

Rallador profesional para cualquier tipo de queso duro, pan duro, frutos secos o bizcochos.

Motor ventilado con protección térmica, interruptor protegido por membrana de látex.

Protección de plástico entre el motor y la base para evitar filtraciones en la parte eléctrica.

CARACTERÍSTICAS

Dimensiones (LCA)	220x380x380 mm
Producción	70 kg/h
Velocidad	1400 rpm
Potencia	0.75 kW / 1 HP
Alimentación eléctrica	230V/1/50 Hz
Boca de alimentación	140x80 mm
Peso	20 kg
Dimensiones del embalaje	305x405x420 mm
Peso bruto	19 kg