



RALLADOR DE QUESO PROFESIONAL G-PANIZ

- Rallador de queso marca g.paniz.
- Para rallar y deshilar queso, legumbres panes y similares.
- Estructura en acero sae 1020, tratamiento final en pintura epoxica, sistema práctico y fácil de cambiar los discos.
- Motor totalmente sellado.
- Motor 1/4 hp 110 v Monofásico.
- Producción de 25-30 kg/h.
- Velocidad 570 rpm.
- Diámetro de los discos 150 mm.
- 2 discos incluidos (4 y 8 mm)

SKU: 5669

Categorías: [Ralladores de Pan y Queso](#)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: RQ 15

Revoluciones por minuto: 570 rpm

Energía monofásica: 1/3 HP

Consumo monofásico: 0,18 kWh

Medidas:

Alto: 40 cm.



**MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE**



Ancho: 23,5 cm.

Largo: 55 cm.

SANTIAGO
Serrano 668

SANTIAGO
Franklin 865

CHILLÁN
Sargento Aldea 623

CONCEPCIÓN
Rengo 755

PUERTO MONTT
Parque Sur, Litoral Bodegas
Ruta 5 Km 1017, Bodega N° 23


www.lacasita.cl