




Ver producto y PDF 
<https://webb.mx/rq15-gpaniz>

Rallador de queso

RQ-15

El rallador de queso **RQ-15** de G PANIZ es un equipo profesional diseñado para optimizar las operaciones de rallado en establecimientos alimentarios. Fabricado con materiales de alta calidad y componentes duraderos, ofrece versatilidad y eficiencia en el procesamiento de quesos, vegetales y productos similares.



570 RPM

Revoluciones por minuto

Descripción comercial

- Ideal para rallar y deshilar quesos, vegetales, panes y similares
- Equipo ligero y de fácil manejo.
- Estructura en acero SAE 1020.
- Sistema de cambio de discos simple y práctico
- 3 discos de acero inoxidable de 150 mm de diámetro (parmesano 4 y 8 mm).
- Boquilla en acero inoxidable.
- Viene con 3 discos.

Información técnica

- Modelo: RQ 15
- Revoluciones por minuto: 570 rpm
- Energía monofásica: 1/3 HP
- Consumo monofásico: 0,18 kWh
- Medidas: (alto x ancho x largo) 400x235x550
- Peso: 18 kg

