

EM10

G.PANIZ

RALLADOR DE QUESO

PREPARACIÓN

- Estructura en acero sae 1020, tratamiento final en pintura epoxica.
- Sistema práctico y fácil de cambiar los discos
- Boquilla en acero inoxidable.
- 3 discos de acero inoxidable de 150 mm de diametro (parmesano 4 y 8 mm).



Ideal para rallar y deshilar quesos, vegetales, panes y similares

127 V

 **KWH:**
CONSUMO ELECTRICO 0.18 KWH

 **KG:**
18 KG

 **HP:**
1/3 HP

 **CM (ANCHO X LARGO X ALTO):**
40 X 23.5 X 55 CM

*Imagen mostrada sólo para fines ilustrativos y pueden no ser la representación exacta del equipo.