Velocidade e produtividade para ralar queijos, coco e legumes.

RQC

RALADOR DE QUEIJO E COCO, COM 3 DISCOS

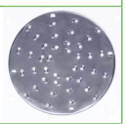
Segurança INMETRO UL BR OCP-0029

NOVO BOCAL EXTRA LARGO 120 mm

DISCOS QUE ACOMPANHAM O EQUIPAMENTO

RALADOR FINO
Ideal para queijos duros e chocolate resfriado

RALADOR 4mm
Ideal para legumes



RALADOR 8mm
Ideal para queijo muçarela, chocolate e coco.

SITE

PRODUTIVIDADE, SEM ESFORÇO

Processe em poucos segundos alimentos, como queijos, embutidos, legumes, coco e chocolates.

- Motor de 0,5 CV com acionamento direto
- Produz mais em menos tempo
- Operação fácil e segura
- Troca fácil dos discos
- Feito em alumínio fundido e aço inox

Imagens meramente ilustrativas. Equipamento sujeito a alteração.

MODELO	RQC
Tensão elétrica / frequência / fases	127 V / 60 Hz / 1 220 V / 60 Hz / 1
Potência nominal	368 W
Potência do motor	0,5 CV
Consumo	0,37 kW·h
Dimensões (AxLxP)	420 x 200 x 570 mm
Dimensões da embalagem (AxLxP)	470 x 290 x 600 mm
Peso líquido / bruto	15,7 kg / 17,5 kg
Produção aproximada	85 kg/h
Rotação	1.750 rpm
Diâmetro do disco	138 mm
Classificação fiscal (NCM)	84386000
EAN-13	7895707673779 7895707662278