

Línea Neutro

Rallador de queso y coco

RQC

Equipo ideal para comercios y cadenas de Food Service



Discos de
acero inoxidable

*Imagen referencial.

VENTUS®

by Skymssen



Producción
Equipo

85 Kg
por hora



Dimensiones
equipo

Ancho
20 cm

Fondo
57 cm

Alto
42 cm



Peso
equipo

Peso Neto
15.5 Kg

Peso Bruto
17 Kg



Especificaciones
energéticas

Energía
220v/60Hz

Consumo
0.37 kW/H



Potencia
equipo

Potencia
368 W



Información
adicional

Velocidades
1750 rpm

Disco de
138 mm

Descripción

- Diseñado para rallar y desmenuzar diversos alimentos como queso, verduras, coco y chocolate en pocos segundos.
- Estructura de aluminio y acero inoxidable.
- Potente motor de 0.5 HP.
- Sistema de seguridad en la tapa y protector térmico del motor.
- Incluye 3 discos:
 - Disco para quesos.
 - Disco 4mm para verduras.
 - Disco 8mm para mozzarella, coco y chocolate.