

RALLADORES DE QUESO

Características técnicas AD 102

- Estructura robusta en chapa de acero INOX 304
- Reductor de engranajes helicoidales en baño de aceite
- Robusto motor asíncrono de producción nacional
- Protección térmica
- Puerta de ABS con microprotección
- Mozzarella de cono en INOX
- Incluye rallador mozzarella C4



AD 102

Complementos rallador AD 102



C1

Cono laminador verduras 2mm
PVP: 100€



C3

Cono ralla verduras 4mm
PVP: 100€



C2

Cono rallador de quesos duros 2,5mm
PVP: 100€



C4

Cono rallador de quesos blandos 7mm
PVP: 100€



Características técnicas AD 107

- Maquinaria para uso profesional
- Construido en aleación de aluminio fundido y pulido
- Elegantes banda de acero INOX en carcasa del motor
- Robusto motor asíncrono de producción nacional
- Protección térmica
- Freno motor
- Rodillo en acero INOX 304
- Tazón de queso en INOX
- Rejilla de protección en la salida del rallador en INOX
- Rallador de micro-protección



AD 107



Modelos	AD 102	AD 107
Voltaje	230 V	230 V
Potencia (HP)	1 HP	1 HP
Medidas (L-P-H)	220x420x440 mm	220x380x380 mm
Producción Kg/h	50 Kg/h	70 Kg/h
Rallador (rpm)	1400 rpm	1400 rpm
Peso	18 Kg	18 Kg
Dotación	C4	-
PRECIO	975€	785€