



MAQUINARIA AUXILIAR

RALLADORES DE QUESO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

AD 102

- Rallador de queso blando y similares.
- 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.
- Cono de mozzarella en acero inoxidable (INCLUIDO C4).



AD 102

COMPLEMENTOS RALLADOR AD 102



C1

Cono laminador
verduras 2 mm



C2

Cono rallador
de quesos duros
2,5 mm



C3

Cono rallador
verduras 4 mm



C4

Cono rallador
de mozzarella y
quesos blandos
6 mm



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

AD 107

- Rallador de queso duro y similares.
- Construido en aleación de aluminio fundido y pulido.
- Elegantes bandas de acero INOX en carcasa del motor.
- Robusto motor asíncrono de producción nacional.
- Protección térmica.
- Freno motor.
- Rodillo de acero INOX 304.
- Rejilla de protección en la salida del rallador en INOX.
- Rallador de micro-protección.



AD 107



	AD - 102	AD - 107
DIMENSIONES (LXPXH)	220 x 420 x 440 mm	220 x 380 x 380 mm
TENSIÓN	230V - 1 HP	230V - 1 HP
PRODUCCIÓN	50 Kg/h	70 Kg/h
RALLADOR	1.400 rpm	1.400 rpm
DOTACIÓN	C4	-