



RQ -80

RALLADORA DE QUESO

| | |
|---------------------------------|---|
| Producción | Rallador 60 a 80 Kg/h |
| Peso | 85 Kg |
| Ancho/ Largo/ Alto | 600 / 720 / 980 mm |
| Características | *Rallador con púas de acero inoxidable. *Soporte para bandeja recolectora de queso |
| Condiciones de suelo | Posicionar la máquina en piso firme, con un buen grado de nivelación. Lograr un buen apoyo de las patas para evitar vibraciones y ruidos indeseados. |
| Normativa Local | Las instalaciones eléctricas en la maquina cumple con la normativa local para su uso e instalación en máquina de su tipo establecidas para la República Argentina, caso de otros países refiérase a las especificaciones Eléctricas en este documento |
| Condición y Ambiente de Trabajo | Lugar fresco y ventilado, libre de humedades y cualquier agente corrosivo. NO APTA para su uso continuo en intemperies |
| Potencia de Motor | 1.0 HP - 900 R.P.M /S=1448 VA/ Cosφ=0,71 |
| Alimentación Eléctrica | 220V Monofásica(Mediante variador eléctrico) o 380v Trifásica |
| Consumo eléctrico | 0.75 Kw/h |
| Conexión a la Red Eléctrica | Ficha de 10A o 16A según corresponda |
| Trasmisión | Trasmisión principal mediante correa B-60 |

RALLADORA DE QUESO

| | |
|----------------------|--|
| Estructura & Chasis | Acero SAE 1010 con revestimiento poliuretano, cajón rallador de acero AISI 304 |
| Posición Arancelaria | 84.38.10.00 |

DIMENSIONES DE EMBALAJE (± 10 mm)

| | |
|-------|---------|
| Ancho | 760 mm |
| Largo | 900 mm |
| Alto | 1150 mm |

