



Ralladora de Pan

SERIE RP1



- Permite moler todo tipo de pan
- Gabinete metálico, recubierto con pintura epoxi
- Motor: 3/4 HP 2800 RPM

Características

SERIE RP1

Diseño óptimo

Equipo ideal para moler todo tipo de pan seco y convertirlo en pan rallado.

Construcción

El motor del equipo es S2 (Servicio Temporal). Trabaja en ciclos de carga constante con reposos en que la máquina se enfría a temperatura ambiente. Se recomienda que trabaje con fuerza (y no en vacío) durante períodos de hasta 20/25 minutos y luego dejarlo descansar. Además, debe trabajar en ambientes libres de humedad y bien ventilados, ya que a la temperatura propia del funcionamiento del motor se suma la temperatura ambiente. Se recomienda no utilizar con temperaturas mayores a 40°C.

El motor cumple con la norma IEC 60034-1, garantizando su Seguridad Eléctrica.

- **Gabinete metálico recubierto con pintura epoxi**
- **Fácil limpieza y mantenimiento**



Datos técnicos

SERIE RP1



Modelo	RP1
Potencia del motor	3/4 HP 2800 RPM
Voltaje	220 V / 50 Hz
Dimensiones	280 x 620 mm
Peso	10,7 Kgs

La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.