



# Brunetti®

Ralladora de Pan

---

## SERIE RP



- Una o dos bocas de salida
- Equipo compacto de alta producción
- Pintado en pintura epoxi blanca
- Posee parada de emergencia
- Motor normalizado

# Características

SERIE RP

## Diseño óptimo

Máquina industrial para rallar pan de forma continua, apta para uso intensivo. El motor de 1,5/3/4 HP está normalizado (blindado) para evitar inconvenientes futuros y todo tipo de problemas de brumo o polvillo. Posee además, según el modelo, un stopper para evitar ahogar la cuchilla.

## Construcción

Construcción en chapa libre 16 pintada en epoxi blanco al horno, posee una tolva de acero inoxidable para fácil carga de producto y una o dos bocas de salida de producto final frontal para sencilla extracción, según modelo. Puede colocarse en el piso o en una mesada.

## Alta producción y costos bajos

Su capacidad de producción alcanza sin problemas los 150/500 kilogramos por hora ya que posee una cuchilla de alta velocidad la cual despide, de inmediato y sin frenar, el producto por la salida ubicada al frente de la máquina.

Es importante destacar que logra un producto excelente y económico, y disminuye significativamente los costos de producción del mismo.

- **Fácil mantenimiento y limpieza**
- **Funcionamiento sencillo y silencioso**
- **Capacidad de producción de hasta 500 Kgs/Hora**

# Datos técnicos

SERIE RP

RP15



RP30



RP40



Modelo	RP15	RP30	RP40
Alto mm	760	1280	1280
Profundidad mm	550	600	600
Ancho mm	400	600	600
Potencia HP	1,5	3 HP Monofásico	4 HP Trifásico
Alimentación V/Hz	220 / 50 Monofásica	220 / 50	380 / 50
	380 / 50 Trifásica	-	-
Producción kgs/h	150	500	500
Peso kgs	-	105	105

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