



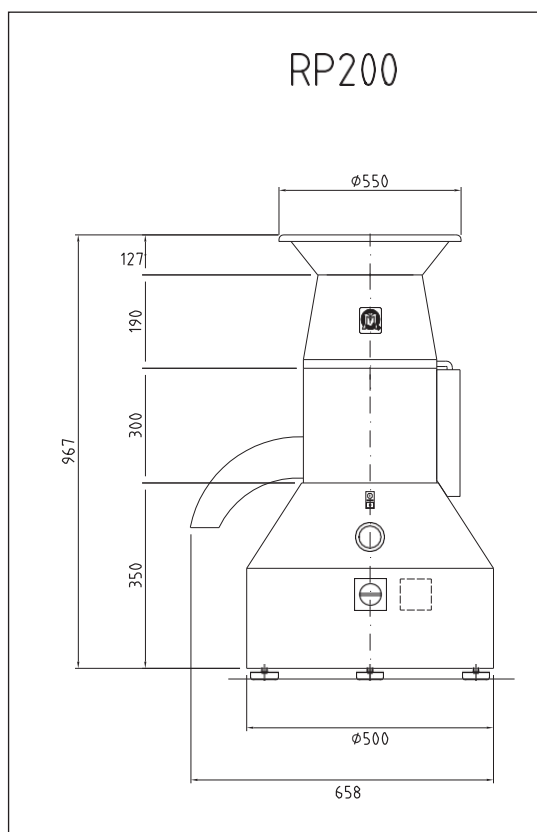
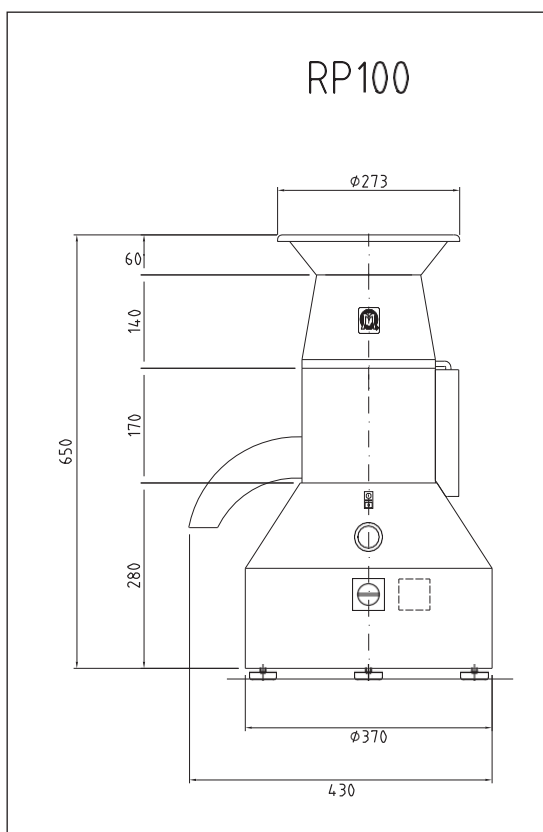
QUALIDADE - QUALITY - QUALITÉ



**RALADOR DE PÃO
BREAD GRINDER
BROYEUR DU PAIN**

RALADOR DE PÃO - BREAD GRINDER - BROYEUR DU PAIN

ESPECIFICAÇÕES / MODELO SPECIFICATIONS / MODEL SPÉCIFICATIONS / MODÈLE	RP100	RP200
Produção horária Production per hour Production par heur	100 kg	200 kg
Construção em aço inox Built in Styainless steel Construit en acier inoxyvable	AISI 304	AISI 304
Ralar/moêr Grinding Broyage	Pão, cereais e legumes, secos e isentos de óleos Dry bread, dry cereals and dry vegetables, oil-free Du painin sec, dés céréals et legumineuses secs et sans huile	
Alimentação Eléctrica * Electrical Supply * Alimentation Eléctrique *	3/400 V	3/400 V
Potência Power Puissance	0,75 Kw	1,5 Kw
Consumo Motor Current	1,8 A	3,2 A
Peso Líquido Net Weight Poids Net	30 Kg	60 Kg
Dimensões (largura x prof. x altura) Dimensions (width x depth x height) Dimensions (largeur x profondeur x hauteur)	430 x 370 x 650 mm	658 x 560 x 967 mm
*) Por encomenda a máquina pode ser fornecida com outras tensões (mono ou trifásicas) diferentes das indicadas *) Different Electrical supply from the a.m. – To order *) Différent alimentation électrique - Pour Commande		



FABRICADO POR:
MANUFACTURED BY:



Máquinas e Equipamentos para Indústria Alimentar, Lda.
Rua Lugar do Mouro, n.º 28/40 - Pailhão 7 - Lourel Park
2710-453 SINTRA
Telef.: +351 21 961 33 51 Fax: +351 21 961 33 52 Tlm.:+351 966 621 882
e-mail: fabrica@maquindal.pt
http://www.maquindal.pt

REPRESENTANTE:
DEALER:

