

Rallador de Pan 180 Kg/h MPS-200 METVISA

SKU: LCOM-MET-MPS200 | Categorías: Línea Complementarios, Ralladores y molinos



Descripción

El Rallador de Pan 180 Kg/h MPS-200 **de METVISA** es la solución perfecta para **reutilizar el pan duro o sobrante**, transformándolo en pan rallado de alta calidad.

Diseñado para panaderías, restaurantes, fábricas de alimentos y cocinas institucionales, este equipo garantiza **alta productividad, eficiencia y cero merma**, gracias a su potente motor y estructura robusta.

Especificaciones Técnicas

- **Modelo:** MPS-200
- **Producción:** Hasta 180 kg por hora
- **Dimensiones del equipo:** 235 x 235 x 1210 mm
- **Fondo total:** 305 mm
- **Potencia:** 3/4 HP
- **Alimentación eléctrica:** 220V / 50Hz
- **Peso Neto:** 11,7 kg
- **Peso Bruto:** 12,7 kg

Características Destacadas Rallador de Pan 180 Kg/h MPS-200

- **Estructura sólida de acero inoxidable:** Fabricado con planchas de 2 mm de espesor, resistente al uso intensivo y a la corrosión.
- **Sistema de trabajo eficiente:** Incorpora **2 cedazos intercambiables** y **4 cuchillos de acero**, que permiten un rallado uniforme y rápido.
- **Base con topes antideslizantes:** Asegura estabilidad durante el uso, evitando deslizamientos y accidentes.

- **Fácil operación y limpieza:** Acceso rápido a las piezas de trabajo para una mantención más cómoda y segura.
- **Diseño vertical y compacto:** Ocupa poco espacio y se adapta fácilmente a áreas de producción reducidas.

Usos Sugeridos

- **Panaderías y Pastelerías:** Ideal para reutilizar pan duro en forma de pan rallado fino o grueso.
- **Cocinas Industriales y Restaurantes:** Perfecto para preparar apanados, mezclas, rellenos o rebozados caseros.
- **Fábricas de alimentos y catering:** Una opción robusta para la producción continua de pan molido a gran escala.

Tips de Mantenimiento Rallador de Pan 180 Kg/h MPS-200

- **Desconectar antes de limpiar:** Asegura una operación segura.
- **Limpieza diaria recomendada:** Usa un paño húmedo y detergente neutro. Seca bien para evitar acumulación de humedad.
- **Revisión de cuchillas:** Asegúrate de que las cuchillas mantengan su filo y estén bien fijadas.
- **Cambio de cedazos:** Alterna los cedazos según el tipo de textura que desees obtener en el pan rallado.
- **Evita residuos húmedos:** Solo utiliza pan seco para evitar atascos o desgaste innecesario.

Beneficios del Producto

- **Aprovechamiento total:** Reduce las pérdidas al convertir el pan no vendido en un nuevo producto.
- **Alta productividad:** Ralla hasta 180 kg por hora, optimizando el tiempo de trabajo.
- **Versatilidad de uso:** Ideal para distintos formatos de pan y texturas.
- **Durabilidad profesional:** Diseñado para un uso intensivo y prolongado con bajo mantenimiento.

Rallador de Pan 180 Kg/h MPS-200. Estructura de acero inoxidable, capacidad de 180 kg/h, 2 cedazos, 4 cuchillas, 220V, base antideslizante.

Ideal para panaderías y cocinas industriales.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	METVISA
Dimensiones	121 × 23,5 × 23,5 cm
Peso	25 kg

Tel: +56 9 3364 5148 | contacto@frigor.cl | www.frigor.cl

Solicite su cotización en www.frigor.cl

Documento generado automáticamente el 15/06/2026 11:31