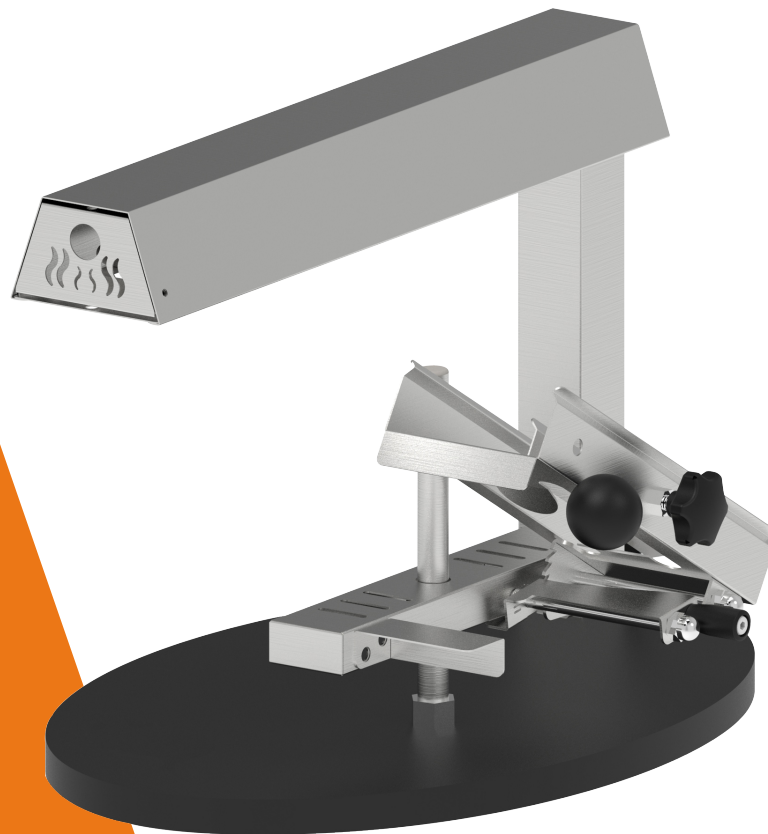




Brunetti®

Racletera Brunetti

RM012



- Construído en acero inox.
- Cabezal removible
- Resistencia eléctrica metálica

Características

RM012



Acero inox



Fácil limpieza



Portátil

- Estructura en acero inoxidable.
- Base recubierta con pintura en polvo negra.
- Resistencia eléctrica metálica.
- Cabezal removible.
- Compatible con 1/2 Horma de queso.

Características:

Diseñado específicamente para derretir y servir queso, emulando una tradición culinaria suiza y francesa. Este equipo es de diseño simple y compacto, el cual cuenta con una estructura de acero inoxidable, base pintada en negro y cabezal extraíble. Es un equipo de uso sencillo e intuitivo al igual que su limpieza.

La resistencia eléctrica calienta el queso de manera uniforme y rápida, lo que permite un servicio eficiente, especialmente en entornos comerciales .

Usos y aplicaciones:

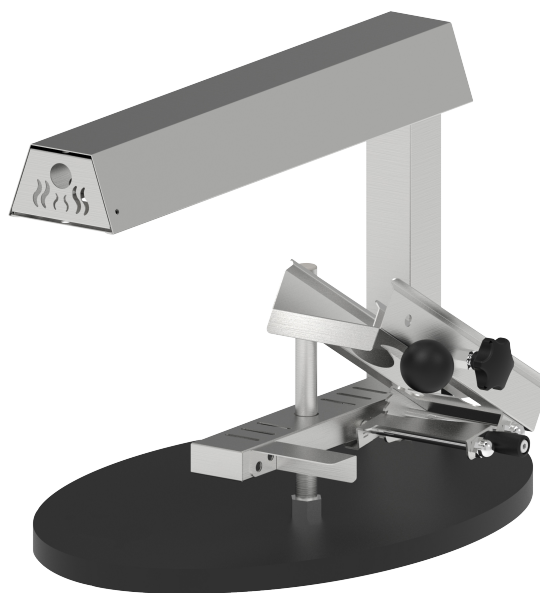
Este equipo se usa comúnmente en restaurantes, catering, food trucks, entre otros. Dende alguno de sus usos tradicionales son los siguientes:

- 1. Derretir queso raclette:** su función principal es calentar y derretir la superficie del queso raclette, para luego rasparlo y servirlo sobre diferentes alimentos como papas, embutidos, verduras y pan.
- 2. Preparación de platos tradicionales de raclette:** este aparato se utiliza en la preparación del clásico plato de raclette, donde el queso derretido es el ingrediente principal.
- 3. Servir en eventos sociales:** se puede colocar en el centro de la mesa para que los comensales participen en la preparación del queso, creando una experiencia interactiva y social.



Datos Técnicos

RM012



MODELO	RM012
Capacidad de Horma	1/2 Horma
Voltaje	220V 1F / 50Hz
Potencia	920W
Protección	IPX3
Dimensiones equipo	300 x 475 x 315 mm
Dimensiones embalaje	550 x 380 x 225 mm
Peso equipo	9 Kg
Peso bruto	11 Kg

*Las imágenes publicitarias son solo de referencia, prevalece el producto real.
La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.*