PELADOR DE PAPA 10 KG. PI-10 VENTUS

$2.226.900 Neto

- Para pelar patatas, zanahorias u otros productos similares.
- Construcción en acero inoxidable.
- Revolvedores laterales con abrasivo de carburo de silicio (aprobado por NSF).
- Plato de aluminio con abrasivo de carburo de silicio (aprobado por NSF), fácilmente desmontable para su limpieza.
- Autoarrastre de residuos al desagüe.
- Eficiencia energética gracias a la optimización de los motores.
- Tapa transparente de policarbonato elevable, con cierre y dispositivo de seguridad.
- Puerta de aluminio con cierre hermético y dispositivo de seguridad.
- Mando con protección IP65. Fiabilidad mejorada contra la humedad y salpicaduras de agua.
- Sistema anti-retorno en la entrada de agua.
- Contacto auxiliar para una electroválvula exterior.
- Temporizador 0-6 min. Y funcionamiento continuo.

CODIGO: 6507

Categorías: Casinos, COCCION ALTA PRODUCCION, Comida rápida, Peladoras de Papas, Restaurantes

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producción hora: 200 kg / 240 kg
Capacidad de carga por ciclo: 10 kg
Temporizador (min-max): 0' - 6'
Monofásica: 550 W
Trifásica: 370 W

Dimensiones exteriores
435 x 635 x 668 mm

Dimensiones externas con soporte
433 x 638 x 1040 mm

Peso neto: 36/34 kg

Nivel de ruido a 1 m: 70 dB(A)
Ruido de fondo: 32 dB(A)