





PELADORA DE PAPAS INDUSTRIAL 15 KGS. GASTROMAQ

\$663.900 Neto

- La peladora de papas se utiliza para pelar y lavar papas. Es el principal equipo de procesamiento para el pelado de papas en restaurantes, hoteles, universidades, fábricas, minas, comedores de empresas y plantas de procesamiento de alimentos.
- La máquina se compone principalmente de un estante, una parte de barril, un dial y un sistema de entrada de agua.
- La placa de la máquina está hecha de acero inoxidable. Puede funcionar a largo plazo en acero inoxidable, no corrosivo, no tóxico e inofensivo.
- Alta eficiencia de trabajo, un pelado de papas de sólo 1 ~ 2min.
- Operación y limpieza son muy convenientes.
- Cinturón abrasivo reemplazable en la pared interior.

CODIGO: 6120

Categorías: GASTROMAQ, Peladoras de

Papas

Etiquetas: <u>Maquina peladora de papas</u>, <u>Pelador de papas</u>, <u>Pelador de papas</u>



SANTIAGOFranklin 865

CHILLÁN Sargento Aldea 623 **CONCEPCIÓN** Rengo 755







industrial, Peladora de papa, Peladora de papas, Peladora de papas industrial, Peladoras de papas, Peladores de papa

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: PP15 Tipo: Vertical

Voltaje: ~220V/50Hz.

Potencia: 750 W Capacity: 15kg

Dimensiones: 475x540x785mm.