MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE

PELADOR DE PAPA 30 KG. PI-30 VENTUS

$4.058.850 Neto

- Para pelar patatas, zanahorias u otros productos similares.
- Gran capacidad y elevada producción gracias a los revolvedores laterales con abrasivo de carburo de silicio (aprobado por NSF).
- Plato de aluminio con abrasivo de carburo de silicio (aprobado por NSF).
- Construcción en acero inoxidable.
- Plato fácilmente desmontable para su limpieza.
- Auto arrastre 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: 6509
Categorías: Casinos, COCCION ALTA PRODUCCION, Comida rápida, Peladoras de Papas, Restaurantes
Etiquetas: Peladoras de Papas Industriales

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producción hora: 600 kg / 720 kg
Capacidad de carga por ciclo: 30 kg
Temporizador (min-max): 0' - 6'
Potencia total: 730 W

Dimensiones puerta salida

Alto puerta: 130 mm
Ancho puerta: 160 mm

Dimensiones exteriores

- Ancho: 622 mm
- Fondo: 760 mm
- Alto: 1002 mm

Dimensiones externas con soporte

- Ancho con soporte: 546 mm
- Fondo con soporte: 760 mm
- Alto con soporte: 1255 mm

Peso neto: 60 kg