



PELADORA DE PAPAS INDUSTRIAL 10 KG. GASTROMAQ

\$294.150 Neto

- La peladora de papas industrial Gastromaq de 10 kg está diseñada para cocinas profesionales que requieren un equilibrio ideal entre capacidad y eficiencia. Permite pelar papas de forma rápida y uniforme, optimizando los tiempos de preparación y mejorando la productividad en cocina.
- Capacidad de trabajo: hasta 10 kg por ciclo.
- Equipo de uso industrial, ideal para restaurantes, hoteles, casinos y servicios de alimentación.
- Sistema de pelado rápido y homogéneo, reduce mermas del producto.
- Construcción robusta y resistente, apta para trabajo continuo.
- Apta para papas y otros vegetales de raíz.
- Optimiza la eficiencia operativa y la mano de obra.
- Operación simple, segura y confiable.
- Fácil limpieza y mantenimiento.

CODIGO: 7316

Categorías: [Peladoras de Papas](#)



**MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE**



GALERÍA DE IMÁGENES



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: LY-300

Medidas: 64x53.5x40 cm.

Peso: 18.3 kg.

Medidas embalaje: 52x34x59 cm.

Peso embalaje: 24.6 kg.

Capacidad: 10 lts.

SANTIAGO
Serrano 668

SANTIAGO
Franklin 865

CHILLÁN
Sargento Aldea 623

CONCEPCIÓN
Rengo 755

PUERTO MONTT
Parque Sur, Litoral Bodegas
Ruta 5 Km 1017, Bodega N° 23


www.lacasita.cl