



MAQUINARIA  
GASTRONÓMICA  
Y MENAJE



## 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](#)**

**SANTIAGO**  
Serrano 668

**SANTIAGO**  
Franklin 865

**CHILLÁN**

Sargentito Aldea 623

**CONCEPCIÓN**  
Rengo 755

**PUERTO MONTT**  
Parque Sur, Litoral Bodegas  
Ruta 5 Km 107, Bodega N° 23

  
**www.lacasita.cl**



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**

Sargentito Aldea 623

**CONCEPCIÓN**  
Rengo 755

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

  
[www.lacasita.cl](http://www.lacasita.cl)