



MAQUINARIA  
GASTRONÓMICA  
Y MENAJE



## PELADORA DE PAPAS INDUSTRIAL 15 KG. GASTROMAQ

**\$411.790 Neto**

- La peladora de papas industrial Gastromaq de 15 kg está diseñada para cocinas profesionales que requieren alta capacidad y rendimiento continuo. Permite pelar grandes volúmenes de papas de forma rápida, uniforme y eficiente, optimizando los tiempos de preparación y reduciendo la carga operativa del personal.
- Capacidad de trabajo: hasta 15 kg por ciclo.
- Equipo de uso industrial, ideal para restaurantes, casinos, hoteles y servicios de alimentación.
- Sistema de pelado rápido y parejo, minimiza mermas.
- Construcción robusta y resistente, apta para trabajo intensivo.
- Adecuada para papas y otros vegetales de raíz.
- Aumenta la productividad y eficiencia en cocina.
- Funcionamiento simple, seguro y confiable.
- Fácil limpieza y mantenimiento.

---

**CODIGO: 7317**

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



MAQUINARIA  
GASTRONÓMICA  
Y MENAJE



## GALERÍA DE IMÁGENES



## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: LY-350

Medidas: 80x64x48 cm.

Peso: 33.4 kg.

Medidas embalaje: 62x51x81 cm.

Peso embalaje: 44 kg.

Capacidad: 15 lts.

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