



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: [Maquina peladora de papas](#), [Pelador de papas](#), [Pelador de papas](#)



**MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE**



[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.

SANTIAGO
Serrano 668

SANTIAGO
Franklin 865

CHILLÁN
Sargento Aldea 623

CONCEPCIÓN
Rengo 755



www.lacasita.cl