



## **PELADORA DE PAPAS INDUSTRIAL 15 KGS. GASTROMAQ**

- 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.

---

**SKU:** 6120

**Categorías:** [GASTROMAQ](#), [Peladoras de Papas](#)



**MAQUINARIA  
GASTRONÓMICA  
Y MENAJE**



## 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

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

  
**www.lacasita.cl**