





PELADORA DE PAPAS **INDUSTRIAL 15 KGS. GASTROMAO**

\$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







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.

