

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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: PP15
Tipo: Vertical
Voltaje: ~220V/50Hz.
Potencia: 750 W
Capacity: 15kg
Dimensiones: 475x540x785mm.