



PELADORA DE PAPAS INDUSTRIAL 20 KG. GASTROMAQ

\$579.850 Neto

- La peladora de papas industrial Gastromaq de 20 kg está diseñada para cocinas profesionales de alta demanda que requieren máxima capacidad y eficiencia operativa. Permite procesar grandes volúmenes de papas de forma rápida y uniforme, optimizando tiempos de preparación y reduciendo costos de mano de obra.
- Capacidad de trabajo: hasta 20 kg por ciclo.
- Equipo de uso industrial, ideal para casinos, hoteles, restaurantes y centrales de alimentación.
- Sistema de pelado rápido, homogéneo y eficiente, minimiza mermas.
- Construcción robusta y de alta durabilidad, apta para trabajo intensivo.
- Adecuada para papas y otros vegetales de raíz.
- Mejora la productividad y el rendimiento en cocina.
- Operación simple, segura y confiable.
- Fácil limpieza y mantenimiento.

CODIGO: 7318

Categorías: [Peladoras de Papas](#)



**MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE**



GALERÍA DE IMÁGENES



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: LY-450

Medidas: 96x74x59 cm.

Peso: 33.3 kg.

Medidas embalaje: 73x56x97 cm.

Peso embalaje: 44 kg.

Capacidad: 15 lts.

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