



MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE



 **Gastromaq**

PELADORA DE PAPAS INDUSTRIAL 30 KGS. GASTROMAQ

\$773.150 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: 6442

Categorías: [Peladoras de Papas](#)

Etiquetas: [Maquina peladora de papas](#),
[Pelador de papas](#), [Pelador de papas industrial](#), [Peladora de papa](#), [Peladora de](#)

SANTIAGO
Serrano 668

SANTIAGO
Franklin 865

CHILLÁN

Sargentito Aldea 623

CONCEPCIÓN
Rengo 755

PUERTO MONTT
Parque Sur, Litoral Bodegas
Ruta 5 Km 107, Bodega N° 23


www.lacasita.cl



**MAQUINARIA
GASTRONÓMICA
Y MENAJE**



[papas](#), [Peladora de papas industrial](#),
[Peladoras de papas](#), [Peladoras de Papas Industriales](#), [Peladores de papa](#)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Capacidad: 30 kg

SANTIAGO
Serrano 668

SANTIAGO
Franklin 865

CHILLÁN

Sargentito Aldea 623

CONCEPCIÓN
Rengo 755

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


www.lacasita.cl