



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50  
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)  
W: [www.projectfood.it](http://www.projectfood.it)  
E: [info@projectfood.it](mailto:info@projectfood.it)  
T: 0142578990  
P.IVA: IT02579710068

## MÁQUINA PARA LIMPIAR MEJILLONES DE SOBREMESA MONOFÁSICA, CAPACIDAD 5 KG PRODUCCIÓN HORARIA 75 KG

SKU: PF300FPC



### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

#### MÁQUINA PARA LIMPIAR MEJILLONES DE SOBREMESA ELÉCTRICA MONOFÁSICA, CAPACIDAD 5 KG PRODUCCIÓN HORARIA 75 KG

La **máquina para limpiar mejillones** profesional es útil para restaurantes, comedores, servicios de catering y pescaderías que necesitan **limpiar** una gran cantidad de **mejillones en poco tiempo**.

La máquina para limpiar mejillones es de **acero inoxidable AISI 304**, la **tapa es de plástico transparente** (opcional tapa de acero inoxidable).

El **motor es ventilado** con un **casco de acero inoxidable AISI 304**. El eje del motor está conectado al motor con una correa de transmisión.

La **cuba interior está cubierta con una lona abrasiva** que se puede quitar para **lavarla manualmente**.

En el pasador de rotación, hay un **plato de 385 mm de diámetro** con **cepillos rectos** a lo largo de todo el borde.

**Temperatura del agua recomendada de 5°C a 20°C.**



La máquina para limpiar mejillones tiene una **pantalla con panel de control** compuesto por:

- **Botón ON / OFF** para apagar o encender la máquina
- **Botones +/- para aumentar o disminuir el tiempo de funcionamiento** (duración de 90 a 120 segundos)

La máquina para limpiar mejillones **necesita una carga de agua** de 3/4 que permite el lavado de las patatas durante el ciclo y **un desagüe** con diámetro 50 mm que permite descargar los residuos.

## EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Tapa de plástico transparente
- Plato con cepillos
- Lona abrasiva

**Para cualquier información, estamos a tu disposición**

## DATOS TECNICOS

<b>Peso</b>	34 kg
<b>Dimensiones</b>	67 × 59 × 79 cm
<b>Estructura externa</b>	Acero inoxidable AISI 304
<b>Equipamiento de serie</b>	Tapa de plástico transparente, plato de Carborundum, lona abrasiva
<b>Dimensiones externas LxPxH (mm)</b>	L530xP520xH520 mm
<b>Voltaje</b>	Monofásica 230 V
<b>Producción horaria (kg)</b>	75 Kg
<b>Diámetro descarga externa</b>	Ø 50 mm
<b>Temperatura agua</b>	5°C-20°C
<b>Tiempo de ciclo</b>	90-120 seg
<b>Capacidad de carga</b>	5 kg



**PROJECT Food**®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50  
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)  
W: [www.projectfood.it](http://www.projectfood.it)  
E: [info@projectfood.it](mailto:info@projectfood.it)  
T: 0142578990  
P.IVA: IT02579710068

**Número de revoluciones  
máquina para limpiar  
mejillones**

145 rpm

**Tipología máquina para  
limpiar mejillones**

Máquina para limpiar mejillones de sobremesa