



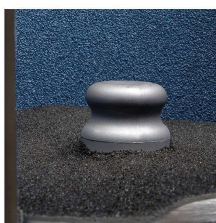
PROJECT Food®

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

Página: 1

MÁQUINA PARA LIMPIAR MEJILLONES DE SUELO TRIFÁSICA, CAPACIDAD 18 KG PRODUCCIÓN HORARIA 250 KG

SKU: PF109FPC



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

MÁQUINA PARA LIMPIAR MEJILLONES DE SUELO ELÉCTRICA TRIFÁSICA, CAPACIDAD 18 KG PRODUCCIÓN HORARIA 250 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.



PROJECT Food®

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

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 150 a 180 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
- **Filtro y cajón**
- **Caballote**

Para cualquier información, estamos a tu disposición

DATOS TECNICOS

Peso	50 kg
Dimensiones	67 × 59 × 112 cm
Estructura externa	Acero inoxidable AISI 304
Equipamiento de serie	Tapa de plástico transparente, plato de Carborundum, lona abrasiva, cajón y filtro
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L530xP660xH950 mm
Voltaje	Trifásica 400 V
Producción horaria (kg)	250 Kg
Diámetro descarga externa	Ø 50 mm
Temperatura agua	5°C-20°C
Tiempo de ciclo	150-180 seg



PROJECT Food®

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

Capacidad de carga	18 kg
Número de revoluciones máquina para limpiar mejillones	180 rpm
Tipología máquina para limpiar mejillones	Máquina para limpiar mejillones con soporte