

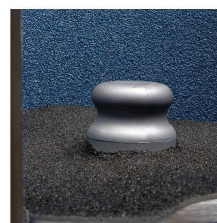


PROJECT Food®

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

PELATATAS DE SUELO TRIFÁSICO, CAPACIDAD 10 KG PRODUCCIÓN HORARIA 300 KG - SOPORTE ALTO

SKU: PF111FP



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

PELATATAS ELÉCTRICO TRIFÁSICO CON CABALLETE, CAPACIDAD 10 KG PRODUCCIÓN HORARIA 300 KG

El **pelapatatas profesional** es útil para restaurantes, comedores y servicios de catering que necesitan **pelar** una gran cantidad de **patatas en poco tiempo**.

El pelapatatas **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 **lavar manualmente**.

El **plato de diámetro 385 mm es de carborundum** que es un material inorgánico de carburo de silicio que tiene altísimas cualidades abrasivas y que dura en el tiempo.

El **plato** también se compone de **dos saltos que tienen la tarea de facilitar el pelado de las patatas**.



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

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

El pelapatatas 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)

El pelapatatas **necesita una carga de agua** de 3/4 que permite el lavado de las patatas durante el ciclo y una descarga con un diámetro de 50 mm que permite descargar los residuos.

EQUIPAMIENTO DE SERIE

- Tapa de plástico transparente
- Plato de Carborundum
- Lienzo abrasivo
- **Caballote**
- **Cajón con filtro**

Para cualquier información, estamos a tu disposición

DATOS TECNICOS

Peso	51 kg
Dimensiones	67 × 59 × 121 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)	L530xP660xH1100 mm
Voltaje	Trifásica 400 V
Producción horaria (kg)	300 Kg
Diámetro descarga externa	Ø 50 mm
Temperatura agua	5°C-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

Tiempo de ciclo	90-120 seg
Número de revoluciones plato pelapatatas	270 rpm
Capacidad de carga	10 kg
Tipo de pelapatatas	Pelapatatas con soporte