

Línea Complementarios

Pelador de papas, 20 kg

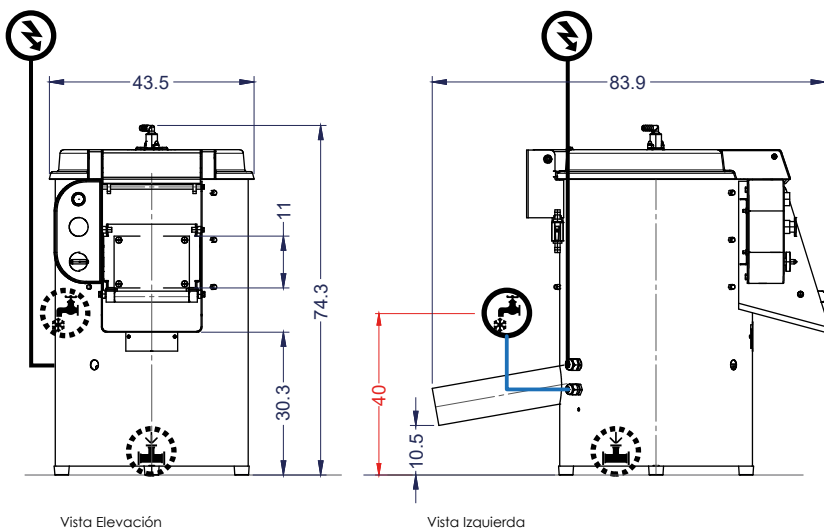
PI-20

Equipo ideal para comercio y cadenas Food Service



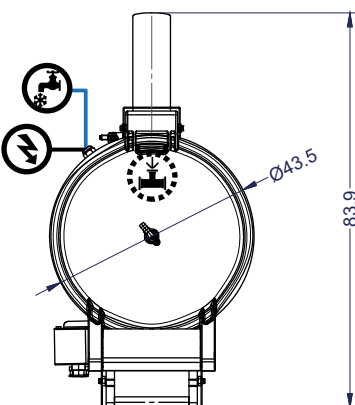
Cuchilla

No incluye base/atril



Vista Elevación

Vista Izquierda



Vista Elevación

NOTA:

Equipo debe estar en una superficie plana, horizontal y rígida. Puede situarlo sin base a una altura de 0 - 45 cm NPT.
Para conexión de desagüe, evite codos e inclinaciones que dificulten la evacuación.

Unidad: cm

VENTUS[®]



Características

- Construcción en acero inoxidable.
- Revolvedores laterales y plato de aluminio con abrasivo de carburo de silicio (aprobado por NSF).
- Autoarrastre de residuos al desagüe.
- Eficiencia energética por optimización de motores.
- Tapa transparente de policarbonato elevable, con cierre y dispositivo de seguridad.
- Puerta de aluminio con cierre hermético y dispositivo de seguridad.
- Mando con protección IP65. Fiabilidad mejorada contra la humedad y salpicaduras de agua.
- Sistema anti retorno en la entrada de agua.
- Contacto auxiliar para una electroválvula exterior.
- Temporizador 0-6 min y funcionamiento continuo.



Producción

400kg/hr - 480 kg/hr



Capacidad carga x ciclo

20 kg



Dimensiones equipo

Ancho 43.5 cm

Profundidad 83.9 cm

Alto 74.3 cm



Dimensiones soporte

Ancho 43.3 cm

Profundidad 63.8 cm

Alto 115.5 cm



Dimensiones Embalaje

Ancho 67 cm

Profundidad 47 cm

Alto 93 cm



Peso

Neto 35.8 kg

Bruto 43.1 kg



Especificaciones eléctricas

Potencia 0.55 kW

Energía 380V/50Hz/3F+N+T

Amperaje 0.93 A



Especificaciones eléctricas

Tipo de enchufe Trifásico Industrial 16A



Especificaciones sanitarias agua fría

Conexión Ø12mm

Presión 2 -4 bar

Altura 40cm



Especificaciones desagüe

Conexión Ø80mm

Altura A piso