



PELAPATATE

POTATO PEELER



10 KG

10 KG ALTO



5 KG DA BANCO



5 KG



5 KG ALTO



10 KG



10 KG ALTO



18 KG



18 KG ALTO

- Apparecchio per uso professionale
- Ideale per alberghi e ristoranti
- Struttura completamente in acciaio inossidabile AISI 304
- Motore asincrono ventilato di produzione nazionale
- Pareti abrasive facilmente sostituibili senza l'utilizzo di attrezzi
- Elettrovalvola elettronica per ingresso acqua
- Micro al coperchio e sportello
- Coperchio in plastica trasparente infrangibile
- Cassetto filtro allo scarico di serie
- Visibili e pratici comandi digitali
- Apparato elettrico esterno protetto da ergonomica scatola di plastica isolata
- Timer digitale multifunzione
- Pulsante manuale per scarico prodotto
- Scheda elettronica protetta con scatola in plastica IP 55
- Collettore di scarico a terra o parete
- Trasmissione a cinghia
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

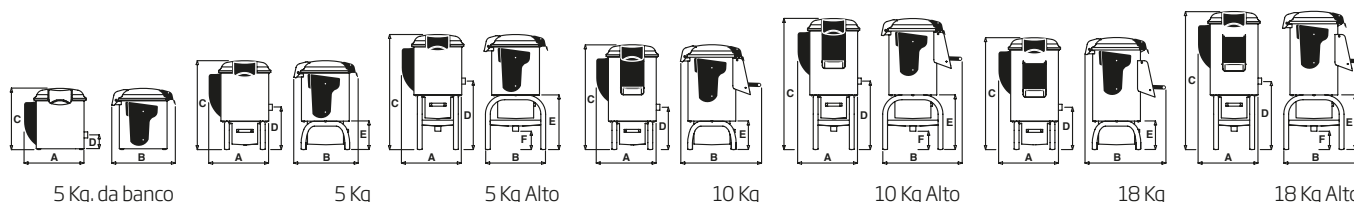
- Professional equipment
- Ideally suited for restaurants and hotels
- Entirely structured in AISI 304 s/steel
- Ventilated asynchronous Italian make motor
- Abrasives designed to enable the user to operate, clean and maintain with the minimum of effort
- Water jets electronic valve
- Safety micro switch assembled on the cover and chute
- Unbreakable transparent plastic cover
- Waste filter drawer included
- Digital and user-friendly control panel
- Electric parts covered by safety ergonomic plastic case
- Multifunction digital timer
- Manual discharge button
- IP 55 plastic box control board protection
- Wall or floor discharge outlet
- Belt transmission
- CE approved
- Proudly Made in Italy

Parete abrasiva facilmente smontabile
per una corretta pulizia senza l'utilizzo di utensili
*Easy accessory changing clutch
and disassembly for cleaning*

Tela abrasiva
Abrasive wall

Piatto pelapatate
Potato peeler plate

OPTIONAL
Coperchio in acciaio INOX
Stainless Steel lid



	A	B	C	D	E	F	Alimentazione Power supply	Potenza Motor power	Velocità Speed	Produzione oraria patate Potatoes production per hour	Tempo ciclo pultura Mussel peeling cycle	Carico massimo patate Maximum charge potato	Temperatura acqua Water temperature	Alimentazione tubo flessibile Flexible pipe feeding	Collettore scarico laterale Side discharge manifold	Collettore scarico inferiore Lower discharge manifold	Peso netto Net weight	Dimensioni imballo Packing dimensions	Peso lordo su pallet Gross weight pallet
	mm	mm	mm	mm	mm	mm	Volt/Hz	Kwatt/Hp	rpm	kg/h	sec.	Kg	°C	inch	mm	mm	kg	mm	kg
5 KG DA BANCO	530	520	520	160	----	----	230/50 - 230-400/50	0,37 (0,50)	270	150	60-90	5	5/20	3/4	ø50	-	28,0	670x590x790	31,0
5 KG	530	520	700	350	210	----	230/50 - 230-400/50	0,37 (0,50)	270	150	60-90	5	5/20	3/4	ø50	ø40	35,0	670x590x880	42,0
5 KG ALTO	530	520	950	590	450	140	230/50 - 230-400/50	0,37 (0,50)	270	150	60-90	5	5/20	3/4	ø50	ø50	38,5	670x590x890	45,5
10 KG	530	660	850	350	210	----	230/50 - 230-400/50	0,55 (0,75)	320	300	90-120	10	5/20	3/4	ø50	ø40	40,0	670x590x1020	47,0
10 KG ALTO	530	660	1100	590	450	140	230/50 - 230-400/50	0,55 (0,75)	320	300	90-120	10	5/20	3/4	ø50	ø50	43,0	670x590x1210	50,0
18 KG	530	660	950	350	210	----	230/50 - 230-400/50	0,90 (1,20)	320	500	120-150	18	5/20	3/4	ø50	ø40	43,5	670x590x1120	50,5
18 KG ALTO	530	660	1200	590	450	140	230/50 - 230-400/50	0,90 (1,20)	320	500	120-150	18	5/20	3/4	ø50	ø50	47,0	670x590x1310	54,0