



PELADORA M-5 230/50-60/1

Ideal para espacios reducidos.



Hosteleria10.com

1000565



Dimensiones externas con soporte

- ✓ Ancho con soporte: 425 mm
- ✓ Fondo con soporte: 555 mm
- ✓ Alto con soporte: 965 mm

Velocidad de plato: 300 rpm

Peso neto: 15.5 Kg

Dimensiones del embalaje

570 x 420 x 420 mm

Peso bruto: 18.5 Kg

DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Cuerpo de acero inoxidable.

- ✓ Pelado por abrasivo, el cual desgasta la superficie del producto por rozamiento.
- ✓ El abrasivo es sumamente resistente y duradero.
- ✓ Abrasivo en plato.
- ✓ Sistema anti-retorno en la entrada de agua.
- ✓ Instalación muy sencilla.
- ✓ Posibilidad de colocar junto a un fregadero para desaguar.
- ✓ Cuerpo de acero inoxidable · Ideal para espacios reducidos
- ✓ Cuadro de mandos con pulsador de arranque, parada y temporizador de 0 a 6 min. con aviso acústico.

OPCIONAL

- Soporte.
- Filtro con dispositivo anti-es-puma.

ACCESORIOS

- Soportes peladoras M / PI / PES
- Filtros peladoras M / PI / PES

ESPECIFICACIONES

Producción hora: 80 Kg / 100 Kg
Capacidad de carga por ciclo: 5 Kg
Temporizador (min-max): 0 ' - 6 '
Potencia total: 350 W

Alimentación eléctrica: 230 V / 50-60 Hz / 1 ~ (2.2 A)
Enchufe: EU (SCHUKO 2P+G)

Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 333 mm
- ✓ Fondo: 367 mm
- ✓ Alto: 490 mm



PREPARACIÓN DINÁMICA
PELADORAS DE PATATAS

ficha de producto
actualizado 18/03/2022



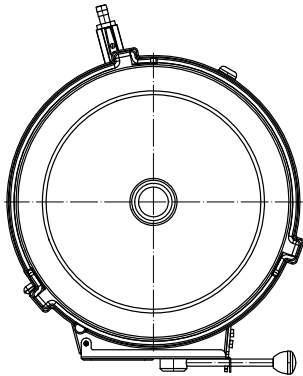
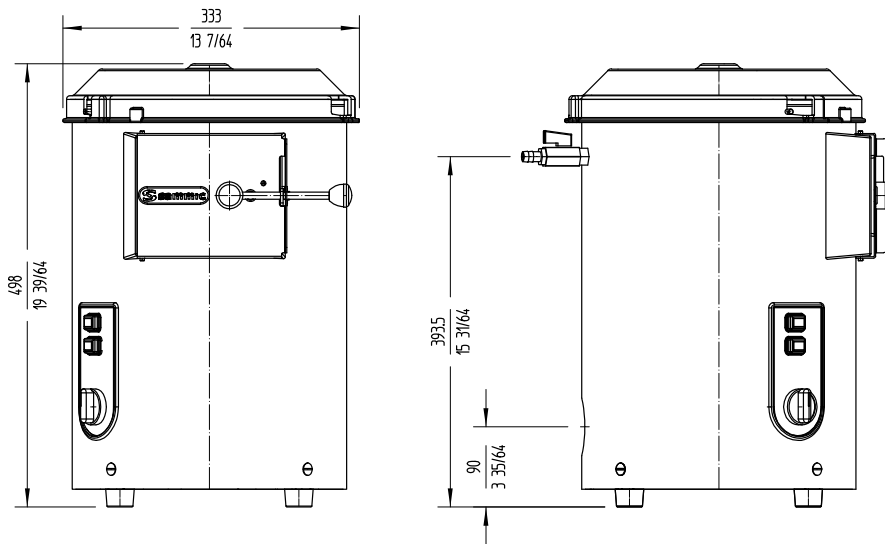
PELADORA M-5 230/50-60/1

Ideal para espacios reducidos.



1000565

PREPARACIÓN DINÁMICA
PELADORAS DE PATATAS



 Fabricante de Equipos para Hostelería ESPAÑA EXPORT www.sammic.es es.sammic.com Basarte 1 Basarte 1 27720 Azkoitia, Spain 27720 Azkoitia, Spain ventas@sammic.com sales@sammic.com Tel.: +34 943 15 70 95 Tel.: +34 943 15 72 36			Proyecto	Fecha
			Ref.	Uds.
			Aprobado	

ficha de producto
actualizado 18/03/2022