



## Pelapatate professionale a norma CE h19024

Pelapatate ideale per cucine professionali. Realizzato in acciaio inox e in grado di pelare 250 kg di patate in un'ora. Potenza 550 W

Pelapatate professionale indicato per l'utilizzo in cucine di ristoranti, alberghi, mense e comunità dove avviene un consumo elevato di patate e diventa necessario pelarne tante velocemente

Basamento e vasca sono in acciaio inox, le pareti interne in materiale abrasivo di lunga durata e facile sostituzione, la bocca espulsione e il girante in alluminio.

La bocca espulsione e il coperchio sono dotati di microinterruttore.

Caratteristiche tecniche:

- quadro elettrico bassa tensione 24 Volt
- timer regolazione da 0 a 4 minuti
- alimentazione: trifase 400 V/3/50 hZ
- potenza: 550 W
- giri girante: 300 rpm ca
- dimensione vasca: diametro 320 x 300h mm
- produzione oraria: 250 kg/h
- peso netto: 32 kg

## INFORMAZIONI

- **Altezza** 80 cm
- **Larg.** 36 cm
- **Profondita** 48 cm
- **Potenza** 550 W
- **produzione oraria** 250kg/h

- **Capacità** 10 kg
- **Materiale** acciaio inox