

PELAPATATE 5 KG



- Macchinario per uso professionale
- 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
- Coperchio in acciaio inox (a richiesta)
- Cassetto filtro allo scarico di serie
- Visibili e pratici comandi digitali
- Apparato elettrico esterno protetto da scatola di plastica isolata
- Timer digitale multifunzione
- Pulsante manuale per scarico prodotto
- Collettore di scarico a terra o parete
- Trasmissione a cinghia
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

SPECIFICHE TECNICHE

Alimentazione (Volt/Hz)	230/50 - 230-400/50
Potenza (Kwatt/Hp)	0,37 (0,50)
Giri piatto pelapatate	270
Produzione oraria patate	150
Carico massimo patate	5
Tempo ciclo pulitura	60-90
Temperatura acqua	5-20
Alimentazione tubo flessibile	3/4
Collettore scarico laterale	ø50
Collettore scarico inferiore	ø40
Peso netto mono/tri fase (Kg)	35,0/35,0
Peso lordo mono/tri fase (Kg)	43,0/43,0
Dimensioni (mm)	B. 530 D. 520 H. 700
Dimensione imballo (mm)	B. 670 D. 590 H. 880