



HENDI

Tools for Chefs

Máquina peladora de patatas 5 kg code: 229200

Pela las patatas mediante un disco abrasivo y placas abrasivas en el interior del tambor.

El tambor, el disco y las placas abrasivas están hechas de acero inoxidable de alta calidad, lo que da como resultado una máquina muy duradera, eficiente y fácil de limpiar.

El disco abrasivo está equipado con agitadores de aleación de aluminio.

La tapa es de policarbonato duradero; permite vigilar el proceso de pelado.

Gracias a su potente motor, el pelado de una sola carga sólo requiere de 2 a 3 minutos.

Panel de control equipado con un temporizador de 8 minutos y luces de control.

Muy segura de manejar, un microinterruptor detiene la máquina cuando se abre la tapa.

Equipada con una conexión de agua dulce y desagüe, para enjuagar las patatas durante el pelado.

Con un eficaz trampa colectora de pieles, consta de 2 recipientes de los cuales uno está perforado, evita la obstrucción del sistema de desagüe.

Las patas están equipadas con pies de plástico para mayor estabilidad, dos patas tienen placas de montaje para una fijación segura al suelo.

Clase de resistencia al agua: IP23. Carga máxima: 5 kg.

Volumen: 12 L.

Capacidad: 70-100 kg/h.



Código	V	W	LxWxH (W)
229200	230	550	620x525x(H)787