



VENTUS®

PELADOR DE PAPA 10 KG. PI-10 VENTUS

- Para pelar patatas, zanahorias u otros productos similares.
- Construcción en acero inoxidable.
- Revolvedores laterales con abrasivo de carburo de silicio (aprobado por NSF).
- Plato de aluminio con abrasivo de carburo de silicio (aprobado por NSF), fácilmente desmontable para su limpieza.
- Autoarrastre de residuos al desagüe.
- Eficiencia energética gracias a la optimización de los motores.
- Tapa transparente de policarbonato elevable, con cierre y dispositivo de seguridad.
- Puerta de aluminio con cierre hermético y dispositivo de seguridad.
- Mando con protección IP65. Fiabilidad mejorada contra la humedad y salpicaduras de agua.
- Sistema anti-retorno en la entrada de agua.
- Contacto auxiliar para una electroválvula exterior.
- Temporizador 0-6 min. Y funcionamiento continuo.

CÓDIGO: 6507

Categorías: [Casinos](#), [COCCION ALTA](#)

www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292



Maquinaria Gastronómica

Franklin 1030 • Santiago



[PRODUCCION](#), [Comida rápida](#), [Peladoras de Papas](#), [Restaurantes](#)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Producción hora: 200 kg / 240 kg

Capacidad de carga por ciclo: 10 kg

Temporizador (min-max): 0' - 6'

Monofásica: 550 W

Trifásica: 370 W

Dimensiones exteriores

435 x 635 x 668 mm

Dimensiones externas con soporte

433 x 638 x 1040 mm

Peso neto: 36/34 kg

Nivel de ruido a 1 m: 70 dB(A)

Ruido de fondo: 32 dB(A)

www.comercialfranklin.cl

MESA CENTRAL

+56 9 5372 8803 +56 22 556 7958
+56 22 544 0441 +56 22 531 8292