



**VENTUS®**

## PELADOR DE PAPA 20 KG. PI-20 VENTUS

- Para pelar patatas, zanahorias u otros productos similares.
- Gran capacidad y elevada producción gracias a los revolvedores laterales con abrasivo de carburo de silicio (aprobado por NSF).
- Plato de aluminio con abrasivo de carburo de silicio (aprobado por NSF). Construcción en acero inoxidable.
- Plato fácilmente desmontable para su limpieza.
- Auto arrastre 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.



**Maquinaria Gastronómica**  
Franklin 1030 • Santiago



**SKU:** 6508

**Categorías:** [Casinos](#), [Cocción Alta Producción](#), [Comida rápida](#), [Peladoras de Papas](#), [Restaurantes](#)

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Producción hora: 400 kg / 480 kg  
Capacidad de carga por ciclo: 20 kg  
Temporizador (min-max): 0' - 6'  
Potencia total: 550 W

### Dimensiones exteriores

- Ancho: 433 mm
- Fondo: 635 mm
- Alto: 786 mm

### Dimensiones externas con soporte

- Ancho con soporte: 433 mm
- Fondo con soporte: 638 mm
- Alto con soporte: 1155 mm

**Peso neto:** 38/36 kg

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

**Ruido de fondo:** 32 dB(A)

**Entrada agua:** 12 mm

**Diámetro de desagüe:** 80 mm

### Dimensiones del embalaje

670 x 470 x 930 mm

[www.comercialfranklin.cl](http://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



[www.comercialfranklin.cl](http://www.comercialfranklin.cl)

MESA CENTRAL

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