



PELADORA DE PAPAS INDUSTRIAL 10 KG. GASTROMAQ

CODIGO: 7316

- La peladora de papas industrial Gastromaq de 10 kg está diseñada para cocinas profesionales que requieren un equilibrio ideal entre capacidad y eficiencia. Permite pelar papas de forma rápida y uniforme, optimizando los tiempos de preparación y mejorando la productividad en cocina.
- Capacidad de trabajo: hasta 10 kg por ciclo.
- Equipo de uso industrial, ideal para restaurantes, hoteles, casinos y servicios de alimentación.
- Sistema de pelado rápido y homogéneo, reduce mermas del producto.
- Construcción robusta y resistente, apta para trabajo continuo.
- Apta para papas y otros vegetales de raíz.
- Optimiza la eficiencia operativa y la mano de obra.
- Operación simple, segura y confiable.
- Fácil limpieza y mantenimiento.

Categorías: Peladoras de Papas

- La peladora de papas industrial Gastromaq de 10 kg está diseñada para cocinas profesionales que requieren un



equilibrio ideal entre capacidad y eficiencia. Permite pelar papas de forma rápida y uniforme, optimizando los tiempos de preparación y mejorando la productividad en cocina.

- Capacidad de trabajo: hasta 10 kg por ciclo.
- Equipo de uso industrial, ideal para restaurantes, hoteles, casinos y servicios de alimentación.
- Sistema de pelado rápido y homogéneo, reduce mermas del producto.
- Construcción robusta y resistente, apta para trabajo continuo.
- Apta para papas y otros vegetales de raíz.
- Optimiza la eficiencia operativa y la mano de obra.
- Operación simple, segura y confiable.
- Fácil limpieza y mantenimiento.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: LY-300
Medidas: 64x53.5x40 cm.
Peso: 18.3 kg.
Medidas embalaje: 52x34x59 cm.
Peso embalaje: 24.6 kg.
Capacidad: 10 lts.

GALERÍA DE IMÁGENES



