

PELADORA DE PAPAS INDUSTRIAL 15 KG. GASTROMAQ

CODIGO: 7317

- La peladora de papas industrial Gastromaq de 15 kg está diseñada para cocinas profesionales que requieren alta capacidad y rendimiento continuo. Permite pelar grandes volúmenes de papas de forma rápida, uniforme y eficiente, optimizando los tiempos de preparación y reduciendo la carga operativa del personal.
- Capacidad de trabajo: hasta 15 kg por ciclo.
- Equipo de uso industrial, ideal para restaurantes, casinos, hoteles y servicios de alimentación.
- Sistema de pelado rápido y parejo, minimiza mermas.
- Construcción robusta y resistente, apta para trabajo intensivo.
- Adecuada para papas y otros vegetales de raíz.
- Aumenta la productividad y eficiencia en cocina.
- Funcionamiento simple, seguro y confiable.
- Fácil limpieza y mantenimiento.

Categorías: Peladoras de Papas



- La peladora de papas industrial Gastromaq de 15 kg está diseñada para cocinas profesionales que requieren alta capacidad y rendimiento continuo. Permite pelar grandes volúmenes de papas de forma rápida, uniforme y eficiente, optimizando los tiempos de preparación y reduciendo la carga operativa del personal.
- Capacidad de trabajo: hasta 15 kg por ciclo.
- Equipo de uso industrial, ideal para restaurantes, casinos, hoteles y servicios de alimentación.
- Sistema de pelado rápido y parejo, minimiza mermas.
- Construcción robusta y resistente, apta para trabajo intensivo.
- Adecuada para papas y otros vegetales de raíz.
- Aumenta la productividad y eficiencia en cocina.
- Funcionamiento simple, seguro y confiable.
- Fácil limpieza y mantenimiento.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: LY-350
Medidas: 80x64x48 cm.
Peso: 33.4 kg.
Medidas embalaje: 62x51x81 cm.
Peso embalaje: 44 kg.
Capacidad: 15 lts.

GALERÍA DE IMÁGENES





