

PELADORA DE PAPAS INDUSTRIAL 20 KG. GASTROMAQ

CODIGO: 7318

- La peladora de papas industrial Gastromaq de 20 kg está diseñada para cocinas profesionales de alta demanda que requieren máxima capacidad y eficiencia operativa. Permite procesar grandes volúmenes de papas de forma rápida y uniforme, optimizando tiempos de preparación y reduciendo costos de mano de obra.
- Capacidad de trabajo: hasta 20 kg por ciclo.
- Equipo de uso industrial, ideal para casinos, hoteles, restaurantes y centrales de alimentación.
- Sistema de pelado rápido, homogéneo y eficiente, minimiza mermas.
- Construcción robusta y de alta durabilidad, apta para trabajo intensivo.
- Adecuada para papas y otros vegetales de raíz.
- Mejora la productividad y el rendimiento en cocina.
- Operación simple, segura y confiable.
- Fácil limpieza y mantenimiento.

Categorías: Peladoras de Papas



- La peladora de papas industrial Gastromaq de 20 kg está diseñada para cocinas profesionales de alta demanda que requieren máxima capacidad y eficiencia operativa. Permite procesar grandes volúmenes de papas de forma rápida y uniforme, optimizando tiempos de preparación y reduciendo costos de mano de obra.
- Capacidad de trabajo: hasta 20 kg por ciclo.
- Equipo de uso industrial, ideal para casinos, hoteles, restaurantes y centrales de alimentación.
- Sistema de pelado rápido, homogéneo y eficiente, minimiza mermas.
- Construcción robusta y de alta durabilidad, apta para trabajo intensivo.
- Adecuada para papas y otros vegetales de raíz.
- Mejora la productividad y el rendimiento en cocina.
- Operación simple, segura y confiable.
- Fácil limpieza y mantenimiento.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: LY-450
Medidas: 96x74x59 cm.
Peso: 33.3 kg.
Medidas embalaje: 73x56x97 cm.
Peso embalaje: 45 kg.
Capacidad: 20 lts.

GALERÍA DE IMÁGENES





www.comercialfranklin.cl

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