



PELADORA DE PAPAS INDUSTRIAL 5 KG. GASTROMAQ

CODIGO: 7315

- La peladora de papas industrial Gastromaq está diseñada para optimizar los tiempos de preparación en cocinas profesionales, ofreciendo un pelado rápido, uniforme y eficiente. Su capacidad de 5 kg la hace ideal para restaurantes, casinos, hoteles y servicios de alimentación con alta demanda diaria.
- Capacidad de trabajo: hasta 5 kg por ciclo.
- Uso industrial y profesional, apta para trabajo continuo.
- Sistema de pelado rápido y homogéneo, reduce mermas del producto.
- Construcción robusta, pensada para larga vida útil.
- Ideal para papas y otros vegetales de raíz.
- Facilita la optimización del tiempo y la mano de obra en cocina.
- Operación simple y segura.
- Fácil limpieza y mantenimiento.

Categorías: Peladoras de Papas

- La peladora de papas industrial Gastromaq está diseñada para optimizar los tiempos de preparación en cocinas profesionales, ofreciendo un pelado rápido, uniforme y eficiente. Su capacidad de 5 kg la hace ideal para



restaurantes, casinos, hoteles y servicios de alimentación con alta demanda diaria.

- Capacidad de trabajo: hasta 5 kg por ciclo.
- Uso industrial y profesional, apta para trabajo continuo.
- Sistema de pelado rápido y homogéneo, reduce mermas del producto.
- Construcción robusta, pensada para larga vida útil.
- Ideal para papas y otros vegetales de raíz.
- Facilita la optimización del tiempo y la mano de obra en cocina.
- Operación simple y segura.
- Fácil limpieza y mantenimiento.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Modelo: LY-280
Medidas: 59x38.5x52 cm.
Peso: 16.4 kg
Medidas embalaje: 51x34x56 cm.
Peso: 22.65 kg.
Capacidad: 5 lts.

GALERÍA DE IMÁGENES



