



PELADORA DE PAPAS INDUSTRIAL 10 KG. GASTROMAQ

Código: 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 Industriales](#)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: LY-300

Medidas: 64x53.5x40 cm.

Peso: 18.3 kg.

Medidas embalaje: 52x34x59 cm.

Peso embalaje: 24.6 kg.

DIRECCIÓN:
Serrano 654, Santiago • Chile

HORARIO:
Lunes a viernes: 9:30 a 18:30 hrs.
Sábado: 10:00 a 14:00 hrs.

www.gastromaq.cl

Capacidad: 10 lts.



DIRECCIÓN:
Serrano 654, Santiago • Chile

HORARIO:
Lunes a viernes: 9:30 a 18:30 hrs.
Sábado: 10:00 a 14:00 hrs.

www.gastromaq.cl