



PELADORA DE PAPAS INDUSTRIAL 15 KGS. GASTROMAQ

Código: 6120

- La peladora de papas se utiliza para pelar y lavar papas. Es el principal equipo de procesamiento para el pelado de papas en restaurantes, hoteles, universidades, fábricas, minas, comedores de empresas y plantas de procesamiento de alimentos.
- La máquina se compone principalmente de un estante, una parte de barril, un dial y un sistema de entrada de agua.
- La placa de la máquina está hecha de acero inoxidable. Puede funcionar a largo plazo en acero inoxidable, no corrosivo, no tóxico e inofensivo.
- Alta eficiencia de trabajo, un pelado de papas de sólo 1 ~ 2min.
- Operación y limpieza son muy convenientes.
- Cinturón abrasivo reemplazable en la pared interior.

Categorías: [Peladoras de Papas Industriales](#)

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: PP15

Tipo: Vertical

Voltaje: ~220V/50Hz.

Potencia: 750 W

Capacity: 8 kg

Dimensiones: 475x540x785mm.

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