# PELADORA DE PAPAS INDUSTRIAL 8 KGS. GASTROMAQ

**SKU:** 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.