



MADE IN ITALY

P50

Éplucheurs automatique pour le lavage et éplucher des pommes de terre et des carottes

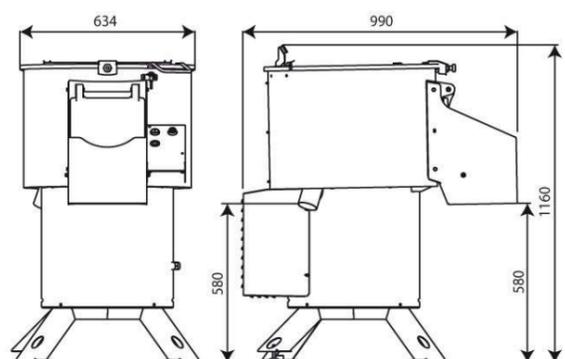
CE Machines conforme aux normes CE en matière d'hygiène et de sécurité.

Machines automatiques destinées à laver et éplucher pommes de terre, carottes, oignons et ail avec des résultats de excellents, des économies sensibles de main-d'oeuvre et une quantité minimum de rebut. Faciles à utiliser. Cycle de fonctionnement rapide. Spécialement étudiées pour cette utilisation spécifique. Disque et bache latérale recouverts d'abrasif (pomme de terre et les carottes) ou surface lisse (ail), facilement amovibles pour le nettoyage. Le maximum d'hygiène dans le respect des normes. Pour la restauration collective, les restaurants, les cantines, les communautés, les laboratoires alimentaires, les supermarchés, les hypermarchés etc.

CARACTÉRISTIQUES

- Structure en acier inox
- Minuterie mécanique
- Moteur avec, transmission à courroie
- Tambour ajouré et plateau rotatif. Facilement amovibles pour le nettoyage
- Dépôt frontal protégé par une protection de sécurité qui amène le produit en bas
- Couvercle en plexiglas transparent permettant de contrôler les phases de nettoyage
- Capteur qui contrôle l'ouverture du couvercle
- Entrée eau 3/4"; évacuation eau Ø 50 mm
- Parties électriques sous boîtier à degré de protection IP56
- Commandes à N.V.R. à basse tension (24V)

DIMENSIONS - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



Capacité	Kg	50
Production *	kg/h	1000
Cycle de nettoyage *	min	2-3
Moteur triphasé	kW (HP)	1,86 (2,50)
Moteur monophasé	kW (HP)	1,49 (2,00)
Poids net	Kg	94

* Le cycle d'épluchage et la productivité sont des estimations et dependent de la méthodologie de travail

All the information shown in this document (descriptions, technical specifications, pictures, prices etc.) are indicative only, not binding and can be changed without notice. Despite it, this document remains valid.

