



#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

##### **PELAPATATE su Piedini, carico Massimo di 25 Kg. ciclo,**

- **struttura in acciaio inox** e materiali plastici adatti al contatto alimentare;
- **coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente** per il controllo delle fasi di lavorazione;
- **microinterruttori di sicurezza** su **coperchio superiore** e su **bocca di uscita**;
- **Portello con maniglia** sulla Bocca di scarico prodotto;
- **lavaggio continuo**, che consente una lavorazione omogenea e facilita le successive fasi di pulizia della macchina;
- **getto automatico d'acqua** per favorire l'eliminazione dei residui di pelatura;
- sistema manuale di estrazione del piattello;
- timer da 0 a 4 minuti;
- **capacità produttiva 450 Kg/h**;
- **in dotazione: abrasivo laterale di serie, piattello abrasivo estraibile**, che garantisce una perfetta pelatura del prodotto con ridottissimi scarti di produzione,
- **Disponibile con alimentazione Monofase V. 230/1 o trifase V. 400/3+N**,

**Marchio CE**  
**MADE IN ITALY**

#### SCHEDA TECNICA

<b>Peso netto (Kg)</b>	61
<b>Peso lordo (Kg)</b>	81
<b>Larghezza (mm)</b>	540
<b>Profondità (mm)</b>	900
<b>Altezza (mm)</b>	1040

#### MODELLI DISPONIBILI

##### **FM-PPN/25/T**



**FIMAR - Technochef, Pelapatate Professionale, capacità carico Kg.25, TRIFASE, V.400/3**  
Pelapatate, carico massimo ciclo Kg.25, capacità produttiva Kg 450, V 400/3, Kw 1,10, dimensioni mm 540x900x1040h

**Consegna:** da 4 a 9 giorni

FM-PPN/25/M



**FIMAR - Technochef, Pelapatate Professionale, capacità carico Kg.25, MONOFASE, V.230/1**

Pelapatate, carico massimo ciclo Kg.25, capacità produttiva Kg 450, V 230/1, Kw 1,10, dimensioni mm 540x900x1040h

Consegna: da 4 a 9 giorni

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO

DESCRIZIONE

PREZZO/CONSEGNA

FMPTB



**FIMAR - Technochef - Piattello in tela abrasiva per patate e carote, Mod.PTB**

Piattello in tela abrasiva per patate e carote per Pelapatate Mod. PPN-PPF/25

Consegna: da 4 a 9 giorni

