



DESCRIZIONE PROFESSIONALE

PELAPATATE SU CAVALLETTO, carico Massimo di 10 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;**
- **pulsante espulsione prodotto;**
- sistema manuale di estrazione del piattello;
- timer da 0 a 4 minuti;
- **capacita' produttiva 120 Kg/h;**
- **in dotazione: piattello abrasivo estraibile,**
- **disponibile con Alimentazione Monofase V. 230/1 o Trifase V.400/3+N,**
- **Possibilità di Centrifugare Verdura in Foglia utilizzando l'apposito Cesto Inox cod. FMCCV, disponibile come Optional.**

Marchio CE
MADE IN ITALY

SCHEDA TECNICA

Peso netto (Kg)	34
Peso lordo (Kg)	45
Larghezza (mm)	380
Profondità (mm)	770
Altezza (mm)	1160

MODELLI DISPONIBILI

FM-PPF/10M/T

Consegna: da 3 a 6 giorni

FIMAR - Technochef, Pelapatate Professionale su cavalletto, capacità carico Kg.10, TRIFASE, V.400/3
 Pelapatate su cavalletto, carico massimo ciclo Kg.10, capacità produttiva Kg 120, V 400/3, Kw 0,75, dimensioni mm 380x770x1160h

FM-PPF/10M/M

Consegna: da 3 a 6 giorni

FIMAR - Technochef, Pelapatate Professionale su cavalletto, capacità carico Kg.10, MONOFASE, V.230/
 Pelapatate su cavalletto, carico massimo ciclo Kg.10, capacità produttiva Kg 120, V 230/1, Kw 0,75, dimensioni mm 380x770x1160h

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO

DESCRIZIONE

PREZZO/CONSEGNA

FM-ABRLT

Consegna: da 4 a 9 giorni

FIMAR - Technochef - Abrasivo laterale
 Abrasivo laterale