

Αποφλοιωτές λαχανικών για διάφορες και πολλαπλές λειτουργίες, όπως πλύσιμο, τρίψιμο, αποφλοιώση ακόμα και στέγνωμα χάρη στην μεγάλη γκάμα εξαρτημάτων κατόπιν παραγγελίας. Ιδανικοί για εστιατόρια, επιχειρήσεις catering και delicatessen. Κορυφαία ποιότητα αποφλοιώσης χάρη στο ειδικό υλικό αποφλοιώσης από σμυρίδα που διαθέτει. Πόρτα με σταθερό σύστημα ελέγχου πίεσης για την ασφαλή εξαγωγή των λαχανικών. Επίσης διαθέτει αδιάβροχο πίνακα χειρισμού και ελέγχου απλός και εύκολος στην χρήση με πλήκτρα αφής για έναρξη/ παύση, λειτουργία (on / off) και χρονοδιακόπτη.



Χαρακτηριστικά

T10E

- ❏ Χωρητικότητα κάδου : 10 kg
- 🕒 Ωριαία παραγωγή: 160 Kg/h
- 🔄 1 Ταχύτητα: 305 στροφές/λεπτό
- ⚡ Ισχύς: 370 Watt
- 🔌 Τάση: 380V - 50Hz - 3ph
- 📏 Βάρος: 51 kg
- 📏 Διαστάσεις: 44 x 69 x 68 cm
(μήκος x βάθος x ύψος)

T15E

- ❏ Χωρητικότητα κάδου : 15 kg
- 🕒 Ωριαία παραγωγή: 240 Kg/h
- 🔄 1 Ταχύτητα: 305 στροφές/λεπτό
- ⚡ Ισχύς: 370 Watt
- 🔌 Τάση: 380V - 50Hz - 3ph
- 📏 Βάρος: 52 kg
- 📏 Διαστάσεις: 44 x 69 x 75 cm
(μήκος x βάθος x ύψος)

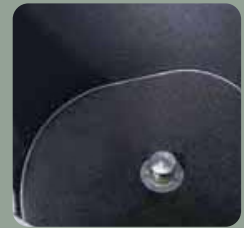
Εξτρά προσαρτήματα



Βάση ανοξείδωτη με φίλτρο



Δίσκος οστρακοειδών



Δίσκος απο σμυρίδι για κρεμμύδια και σκόρδα



Γλαϊνά τοιχώματα κάδου από σμυρίδι



Καλάθι στεγνώματος