

Peladora de patatas de sobremesa, trifásica, capacidad de 5 kg, rendimiento de 60 kg/h

MODELO: PPN5TR

Dim. externas
L 520 x P 630 x A 590 mm

1.146,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 520 mm x P 630 mm x A 590 mm
Potencia	0,37 kW (0,5 HP)
Peso neto	28 kg
Tensión	Trifásica - 400 V
Alimentación eléctrica	400 V / 3 PH

Producción horaria	60 kg/h
Capacidad de carga	5 kg de patatas/ tubérculos
Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	Placa de tela abrasiva para patatas y zanahorias
Normative	CE

Descripción

Peladora de patatas de sobremesa, tensión trifásica, capacidad de patatas y tubérculos 5 Kg, producción 60 Kg por hora.

La **peladora de patatas de sobremesa** tiene una robusta **estructura de acero inoxidable AISI304** con una **tapa superior de policarbonato transparente para uso alimentario.** Los materiales de construcción son fáciles de limpiar y también facilitan el mantenimiento de la máquina.

La máquina está diseñada para satisfacer las necesidades de los pequeños y medianos usuarios que trabajan a diario con grandes cantidades de tubérculos como zanahorias y patatas. El pequeño tamaño de la peladora y su gran practicidad y facilidad de uso la hacen ideal para eliminar el largo proceso de pelado manual, garantizando al mismo tiempo una calidad de procesamiento constante.

La peladora de patatas le permite trabajar con seguridad, ya que está equipada con **dispositivos de seguridad** de acuerdo con las directivas europeas. Estos dispositivos se encuentran en la tapa superior y en la salida del producto, donde hay **microinterruptores de seguridad.** El microinterruptor de la tapa detiene la máquina cuando se levanta la tapa; el microinterruptor de la puerta detiene la peladora cuando se levanta la puerta; el interruptor de control remoto requiere que la máquina se reinicie voluntariamente en caso de un corte de energía accidental.

El funcionamiento de la máquina es sencillo y está supervisado por controles especiales: **INDICADOR DE TENSIÓN** que indica que la máquina está alimentada; **INDICADOR DE MARCHA** que indica que la máquina está en movimiento; **TEMPORIZADOR** que permite elegir el tiempo deseado **de 0 a 4 minutos**; **BOTÓN DE DESCARGA** que si se pulsa permite descargar el producto al final del ciclo de trabajo.

El pelado de los tubérculos se realiza de forma óptima gracias a la presencia de un **chorro de agua automático** que favorece la eliminación de los residuos del pelado y también gracias al **plato de tela abrasiva** suministrado.

ATENCIÓN: para el correcto funcionamiento de la máquina, es necesario realizar la conexión hidráulica adecuada utilizando el tubo flexible suministrado (1500 mm). La descarga de agua para el modelo PPN5 tiene lugar en un fregadero o similar situado a la izquierda de la propia máquina.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- PLATO DE TELA ABRASIVA PARA PATATAS Y ZANAHORIAS.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL