



Preparación dinámica, conservación y cocción
Pelapatatas Gama Estándar

PPS-10-T E

Referencia	5016145
Medidas (mm)	530 x 660 x 850
Carga Máx.(kg)	10
Producción (kg/h)	200
Potencia (kW/HP)	0,55/0,75
Tensión (V)	400/3 - 50Hz
Soporte	Con

Gama competitiva de pelapatatas para satisfacer a pequeños, medianos y grandes usuarios con una producción desde 100 hasta 200 Kg/h. Máquinas ideales para pelar todo tipo de patatas.

Modelos de 5 y 10 Kg de carga

Los pelapatatas Edesa Hostelera han sido diseñados y fabricados de acuerdo con lo dispuesto en las normativas de higiene y seguridad CE.

La calidad del pelado está asegurada gracias al estudiado diseño del interior de la cuba, junto con los elementos abrasivos particulares para cada modelo.

El lavado continuo del producto durante el proceso permite una elaboración uniforme.

Construidos en acero inoxidable AISI 304 18/10, garantizan una óptima seguridad e higiene en su uso.

Tapa de policarbonato transparente atóxico, que proporciona un cómodo control de todas las fases del proceso.

Todos los modelos llevan incorporado cuadro de maniobra a 24 V e incorporan una electroválvula que controla el suministro de agua.

Micro-interruptores magnéticos en la tapa y la puerta de salida, que ofrecen una seguridad total respecto a aperturas imprevistas durante el funcionamiento.

Los modelos PPS E permiten la descarga de agua por suparte inferior o lateral. Incorporan soporte de apoyo en acero inoxidable.

Todos los modelos incorporan sistema abrasivo en el plato giratorio y en el lateral interior de la máquina.

Telerruptor para las caídas de tensión.

Pulsador para facilitar la descarga del producto en el modelo PPS-10 E.

Limpieza sencilla y efi caz gracias a la extracción manual del disco abrasivo.

Los modelos con soporte permiten opcionalmente la instalación de un cajón con fi ltro anti-espuma.