



PELAPATATE

POTATO PEELER

- Apparecchio per uso professionale
- Ideale per alberghi e ristoranti
- Struttura completamente in acciaio inossidabile AISI 304
- Motore asincrono ventilato di produzione nazionale
- Pareti abrasive facilmente sostituibili senza l'utilizzo di attrezzi
- Elettrovalvola elettronica per ingresso acqua
- Micro al coperchio e sportello
- Coperchio in plastica trasparente infrangibile
- Cassetto filtro allo scarico di serie
- Visibili e pratici comandi digitali
- Apparato elettrico esterno protetto da ergonomica scatola di plastica isolata
- Timer digitale multifunzione
- Pulsante manuale per scarico prodotto
- Scheda elettronica protetta con scatola in plastica IP 55
- Collettore di scarico a terra o parete
- Trasmissione a cinghia
- Norme CE
- Fabbricato in Italia

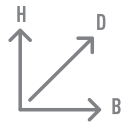
- Professional equipment
- Ideally suited for restaurants and hotels
- Entirely structured in AISI 304 s/steel
- Ventilated asynchronous Italian make motor
- Abrasives designed to enable the user to operate, clean and maintain with the minimum of effort
- Water jets electronic valve
- Safety micro switch assembled on the cover and chute
- Unbreakable transparent plastic cover
- Waste filter drawer included
- Digital and user-friendly control panel
- Electric parts covered by safety ergonomic plastic case
- Multifunction digital timer
- Manual discharge button
- IP 55 plastic box control board protection
- Wall or floor discharge outlet
- Belt transmission
- CE approved
- Proudly Made in Italy

GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO



5KG DA BANCO

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,37 (0,50)
Giri piatto pelapatate <i>Peeler dish revolutions (RPM)</i>	270
Produzione oraria patate <i>Potatoes production per hour (kg/h)</i>	150
Tempo ciclo pulitura <i>Mussel peeling cycle (sec)</i>	60-90
Carico massimo patate <i>Maximum charge potato (kg)</i>	5
Temperatura acqua <i>Water temperature (°C)</i>	5-20
Alimentazione tubo flessibile <i>Flexible pipe feeding (inch)</i>	3/4
Collettore scarico laterale <i>Side discharge manifold (mm)</i>	ø50
Collettore scarico inferiore <i>Lower discharge manifold (mm)</i>	-
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	28,0/28,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	35,0/35,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 670 D. 590 H. 790



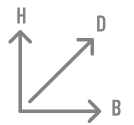
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 530 mm
D. 520 mm
H. 520 mm



5KG

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,37 (0,50)
Giri piatto pelapatate <i>Peeler dish revolutions (RPM)</i>	270
Produzione oraria patate <i>Potatoes production per hour (kg/h)</i>	150
Tempo ciclo pulitura <i>Mussel peeling cycle (sec)</i>	60-90
Carico massimo patate <i>Maximum charge potato (kg)</i>	5
Temperatura acqua <i>Water temperature (°C)</i>	5-20
Alimentazione tubo flessibile <i>Flexible pipe feeding (inch)</i>	3/4
Collettore scarico laterale <i>Side discharge manifold (mm)</i>	ø50
Collettore scarico inferiore <i>Lower discharge manifold (mm)</i>	ø40
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	35,0/35,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	43,0/43,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 670 D. 590 H. 880



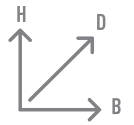
DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 530 mm
D. 520 mm
H. 700 mm



5KG ALTO

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,37 (0,50)
Giri piatto pelapatate <i>Peeler dish revolutions (RPM)</i>	270
Produzione oraria patate <i>Potatoes production per hour (kg/h)</i>	150
Tempo ciclo pulitura <i>Mussel peeling cycle (sec)</i>	60-90
Carico massimo patate <i>Maximum charge potato (kg)</i>	5
Temperatura acqua <i>Water temperature (°C)</i>	5-20
Alimentazione tubo flessibile <i>Flexible pipe feeding (inch)</i>	3/4
Collettore scarico laterale <i>Side discharge manifold (mm)</i>	ø50
Collettore scarico inferiore <i>Lower discharge manifold (mm)</i>	ø50
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	38,5/38,5
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	46,0/46,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 670 D. 590 H. 1020



DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 530 mm
D. 520 mm
H. 950 mm

10KG

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,55 (0,75)
Giri piatto pelapatate <i>Peeler dish revolutions (RPM)</i>	320
Produzione oraria patate <i>Potatoes production per hour (kg/h)</i>	300
Tempo ciclo pulitura <i>Mussel peeling cycle (sec)</i>	90-120
Carico massimo patate <i>Maximum charge potato (kg)</i>	10
Temperatura acqua <i>Water temperature (°C)</i>	5-20
Alimentazione tubo flessibile <i>Flexible pipe feeding (inch)</i>	3/4
Collettore scarico laterale <i>Side discharge manifold (mm)</i>	ø50
Collettore scarico inferiore <i>Lower discharge manifold (mm)</i>	ø40
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	40,0/40,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	48,0/48,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 670 D. 590 H. 1020

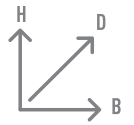


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 530 mm
D. 660 mm
H. 850 mm

10KG ALTO

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,55 (0,75)
Giri piatto pelapatate <i>Peeler dish revolutions (RPM)</i>	320
Produzione oraria patate <i>Potatoes production per hour (kg/h)</i>	300
Tempo ciclo pulitura <i>Mussel peeling cycle (sec)</i>	90-120
Carico massimo patate <i>Maximum charge potato (kg)</i>	10
Temperatura acqua <i>Water temperature (°C)</i>	5-20
Alimentazione tubo flessibile <i>Flexible pipe feeding (inch)</i>	3/4
Collettore scarico laterale <i>Side discharge manifold (mm)</i>	ø50
Collettore scarico inferiore <i>Lower discharge manifold (mm)</i>	ø50
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	43,0/43,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	51,0/51,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 670 D. 590 H. 1210

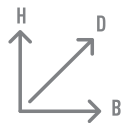


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 530 mm
D. 660 mm
H. 1100 mm

18KG

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,90 (1,20)
Giri piatto pelapatate <i>Peeler dish revolutions (RPM)</i>	320
Produzione oraria patate <i>Potatoes production per hour (kg/h)</i>	500
Tempo ciclo pulitura <i>Mussel peeling cycle (sec)</i>	120-150
Carico massimo patate <i>Maximum charge potato (kg)</i>	18
Temperatura acqua <i>Water temperature (°C)</i>	5-20
Alimentazione tubo flessibile <i>Flexible pipe feeding (inch)</i>	3/4
Collettore scarico laterale <i>Side discharge manifold (mm)</i>	ø50
Collettore scarico inferiore <i>Lower discharge manifold (mm)</i>	ø40
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	43,5/43,5
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	51,0/51,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 670 D. 590 H. 1120

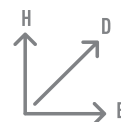


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 530 mm
D. 660 mm
H. 950 mm

18KG ALTO

Alimentazione <i>Power supply (Volt/Hz)</i>	230/50 - 230-400/50
Potenza <i>Motor power (Kwatt/Hp)</i>	0,90 (1,20)
Giri piatto pelapatate <i>Peeler dish revolutions (RPM)</i>	320
Produzione oraria patate <i>Potatoes production per hour (kg/h)</i>	500
Tempo ciclo pulitura <i>Mussel peeling cycle (sec)</i>	120-150
Carico massimo patate <i>Maximum charge potato (kg)</i>	18
Temperatura acqua <i>Water temperature (°C)</i>	5-20
Alimentazione tubo flessibile <i>Flexible pipe feeding (inch)</i>	3/4
Collettore scarico laterale <i>Side discharge manifold (mm)</i>	ø50
Collettore scarico inferiore <i>Lower discharge manifold (mm)</i>	ø50
Peso netto mono/tri fase <i>Net weight single/three phase (kg)</i>	47,0/47,0
Peso lordo mono/tri fase <i>Gross weight single/three phase (kg)</i>	55,0/55,0
Dimensione imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	B. 670 D. 590 H. 1310

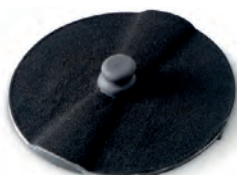


DIMENSIONE
PRODOTTO

B. 530 mm
D. 660 mm
H. 1200 mm

ACCESSORI

ACCESSORIES



DI SERIE / INCLUDED
Piatto pelapatate
Potato peeler plate



DI SERIE / INCLUDED
Tela abrasiva
Abrasive wall



OPTIONAL
Coperchio in acciaio INOX
Stainless Steel lid



Parete abrasiva facilmente
smontabile per una corretta
pulizia senza l'utilizzo
di utensili
*Easy accessory changing clutch
and disassembly for cleaning*