

Orange Peeler Hosteleria OPH-001

Estas máquinas son una excelente solución para procesos de pelado que requieran de cantidad y optimización, sin alcanzar una productividad industrial pero con una aplicación diaria. Facilitan las acciones del trabajo, aportan rapidez y eficacia ante la realización de procesos alimentarios.

Gracias a su productividad, son una gran ventaja en sectores como la restauración, el catering, los servicios de comedor escolar así como residencias y diversos centros donde se consuman un alto número de frutas, verduras y hortalizas.



Características Generales

- Rapidez, eficacia y sencillez.
- Permite una limpieza rápida y segura mediante la utilización de agua templada y un paño. Limpieza diaria recomendable.
- Pela cualquier tipo de fruta y hortaliza con forma esférica u ovalada de diámetro entre 45-130 mm.
- Tridente* giratorio para una mejor sujeción de las frutas y alimentos.
- Cilindro con posicionador (tubo palpador)* para ajustar el grosor del corte de la cuchilla.
- Acabados en acero inoxidable alimentario.

Características Técnicas

| | | | |
|--------------------|--|----------------------|---------------------------------|
| Productividad | Frutos piel gruesa 4/5 unidades/min Frutos piel fina 8/9 unidades/min | Peso neto | 7.5 kg |
| | | Consumo | 70W |
| Dimensiones | 290 x 215 x 310 | Material | Acero inoxidable 304 |
| Voltaje | 220/240 V- 50/60 Hz 110/120 V- 50/60 Hz | Durabilidad cuchilla | 100.000 ciclos de pelado aprox. |
| | | Tamaño fruto | Entre 60-140 mm |
| Ajustes opcionales | Ajuste superfino grosor corte 0,2-1,5 mm | | |

* Repuestos disponibles