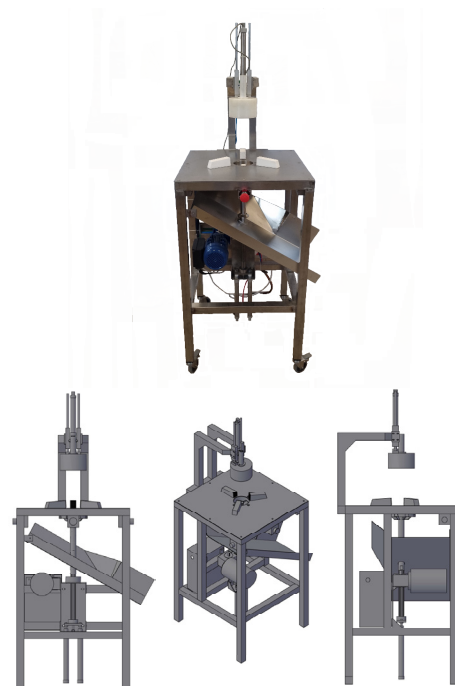


Pineapple Peeler PAP-001

Las peladoras industriales de piña Pelamatic proporcionan un rápido y eficaz pelado. Su diseño permite pelar la piña una vez eliminada la corona, y extrae el fruto permitiendo recogerlo perfectamente troceado y listo para envasar manteniendo todos sus sabores y jugos.

La peladora electroneumatica de piña viene con un refuerzo especial para facilitar el pelado de la piel, evitando los ojos de piña y aprovechando al máximo el fruto. Además mantiene la corteza de la piel intacta, esto convierte a estas máquinas en imprescindibles para los procesos de elaboración de fruta.



Características Generales

- Resistente, rápida y eficaz.
- Mayor aprovechamiento del fruto.
- Máquina electroneumatica.
- Permite una limpieza rápida y segura mediante la utilización de agua templada y un paño. Limpieza diaria recomendable.
- Bandeja metalica inclinada para recoger perfectamente el fruto troceado.
- Piezas de polietileno autoajustables para una mejor sujeción de la fruta.
- Permite elegir el tamaño del troceado.
- Diseñada con una estructura metálica sobre ruedas con bloqueo que permite un fácil movimiento de la máquina.
- Acabados en acero inoxidable alimentario y polietileno.
- Aconsejable acompañar con la cortadora para extremos de piña Pelamatic.

Características Técnicas

Productividad	2/3 unidades/min	Peso neto	70 kg
Dimensiones	700 x 800 x 1800 mm	Consumo	440W
Voltaje	220/240 V- 50/60 Hz	Presión del aire	6 kg
Tamaño fruto	Calibre 7-8	Grosor rodaja	15 mm aprox.
Diametro corte	89 mm aprox.	Troceado	8 triangulos/rodaja
Diametro corazón	30 mm aprox.	Material	Acero inoxidable 304 y polietileno