

### 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 según fruto.
- 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	<b>Frutos piel gruesa</b> 4/5 unidades/min <b>Frutos piel fina</b> 8/9 unidades/min	Peso neto	7.5 kg
		Consumo	70W
Dimensiones	290 x 215 x 310 mm	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	<b>Esférica</b> Entre 45-100 mm <b>Ovalada</b> Entre 60-130 mm	Grosor del corte	Entre 1,5-6 mm aprox.
Ajustes opcionales	<b>Ajuste superfino</b> grosor corte 0,2-1,5 mm		

\* Repuestos disponibles