



Grandi cucine – Refrigerazione – Lavastoviglie – Impianti aspirazione - Self service - per  
Comunità Alberghi Ristoranti Sanità. Progettazione Vendita Assistenza

## PELAPATATE PP10

Pelapatate PPJ 10, primo nato di un innovativo progetto che vedrà la produzione di macchine polivalenti per la pulizia delle patate, cipolle, carote, cozze, lava verdure, ecc. Struttura completamente in acciaio inox saldata, da terra o da banco con piedini in acciaio regolabili in altezza e fissabili al pavimento. Sportelli motore e colonna, ampi e facilmente smontabili per una facile accessibilità a tutte le parti meccaniche ed elettriche. Mozzo di trasmissione separato dalla flangia motore per facilitarne la sostituzione. Sistema di trasmissione con cinghia poli V e tensionatore automatico. Motore da 1 Hp monofase e trifase con possibilità di doppia velocità per le versioni polivalenti (Pelapatate-lavacozze o centrifuga-pelapatate). Vasca di lavorazione con maniglie, facilmente smontabile per la pulizia anche in lavastoviglie. Dischi di lavorazione completamente smontabili. Coperchio della vasca incernierato alla macchina e assistito da microinterruttore per arrestare il motore in caso di ispezione e/o apertura con motore in moto. Iniezione dell'acqua dal coperchio superiore della vasca anch'esso facilmente smontabile per la sostituzione e/o pulizia della vasca e dei dischi. Bocca di scarico in acciaio inox, con chiusura ermetica, assistita da microinterruttore. Comandi IP 54 con dispositivo di sicurezza per lo scarico del prodotto con porta aperta. Timer per la regolazione del tempo di lavoro. Morsettiera di arrivo linea esterna per facilitare la sostituzione del cavo.



<b>Modello</b>	PPJ 10
<b>Potenza</b>	Watt 735 - Hp 1
<b>Alimentazione</b>	230-400V/50Hz
<b>Capacità</b>	Kg 10
<b>Produzione/h</b>	Kg/h 120÷240
<b>Dimesioni max</b>	mm 400x615 h.1040
<b>Peso netto</b>	Kg 45,5
<b>Dimensioni imballo</b>	mm 500x710x1200
<b>Peso lordo</b>	Kg 54,5

