



PELATATE M-5

Ideale per spazi ridotti.



Dimensioni esterne con supporto

- ✓ Larghezza con supporto: 425 mm
- ✓ Profondità con supporto: 555 mm
- ✓ Altezza con supporto: 965 mm

Velocità del piatto: 300 rpm

Peso netto: 15.5 kg

Dimensioni del pacchetto

57 x 42 x 42 mm

Peso lordo: 18.5 kg

MODELLI DISPONIBILI

1000565 Pelatate M-5 230/50-60/1

* Consulta per versioni speciali

DESCRIZIONE COMMERCIALE

Corpo in acciaio inossidabile.

- ✓ Pelatura mediante abrasivo, che consuma la superficie del prodotto per attrito.
- ✓ L'abrasivo è estremamente resistente e durevole.
- ✓ Abrasivo su piatto.
- ✓ Sistema anti-ritorno nell'ingresso dell'acqua.
- ✓ Installazione molto semplice.
- ✓ Può essere posizionato vicino a un lavello per scaricare.
- ✓ Corpo in acciaio inossidabile - Ideale per spazi ridotti.
- ✓ Quadro dei comandi con pulsante di avviamento, arresto e temporizzatore da 0 a 6 min. Avviso.

OPZIONALE

- Supporto.
- Filtro anti-schiuma per le pelature.

ACCESSORI

- Supporto pelatate
- Filtro pelatate M / PI / PES

SPECIFICHE

Produzione ora: 80 kg / 100 kg
Capacità di carico per ciclo: 5 kg
Temporizzatore (min-max): 0' - 6'
Potenza Totale: 300 W
Livello di rumore (1 m.): 70 dB(A)
Rumore di fondo: 32 dB(A)

Dimensioni esterne

- ✓ Larghezza: 333 mm
- ✓ Profondità: 367 mm
- ✓ Altezza: 490 mm



PREPARAZIONE DINAMICA
MACCHINA PELATATE PROFESSIONALE

scheda del prodotto
aggiornato 22/01/2024

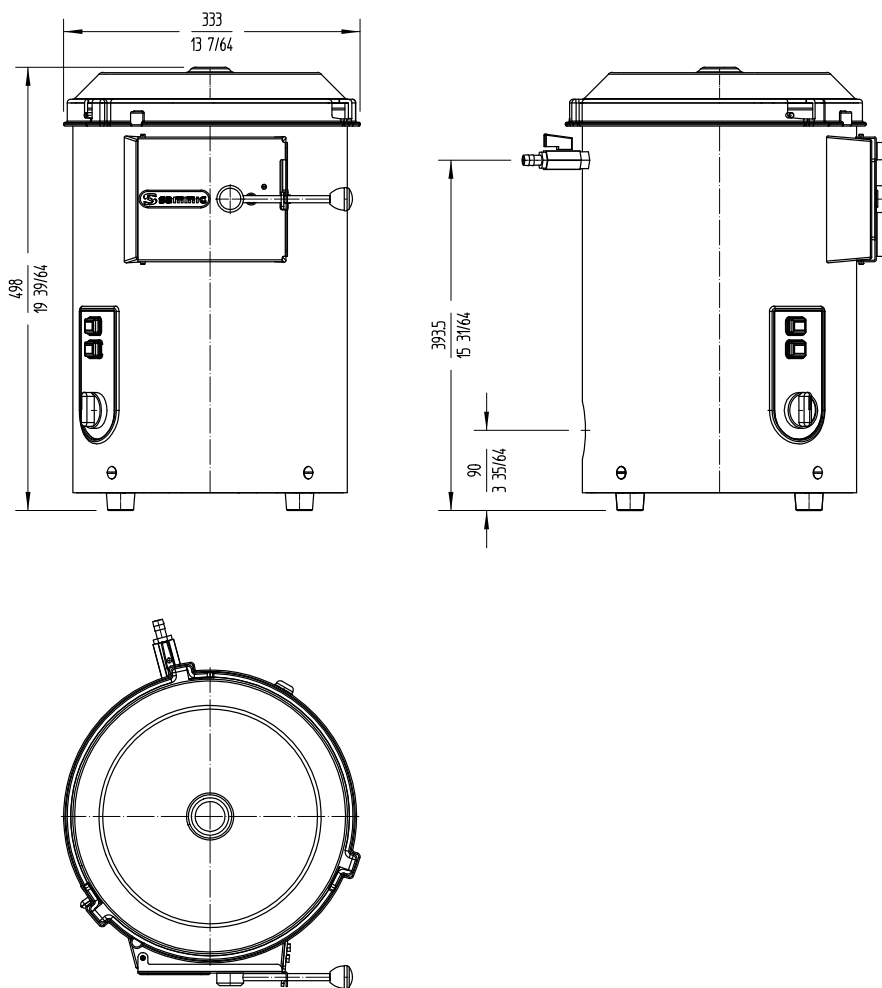


PELATATE M-5

Ideale per spazi ridotti.



PREPARAZIONE DINAMICA
MACCHINA PELATATE PROFESSIONALE



www.sammic.it

Food Service Equipment Manufacturer
Via M. Bignamini 2/C
24047 - Treviglio (BG)
italia@sammic.com
Tel.: +39 0363 1847403



Progetto

Data

Rif.

Unità

Approvato

scheda del prodotto
aggiornato 22/01/2024