

FP111

Obieraczka do ziemniaków FP111 | 10 kg | 400V

Obróbka mechaniczna > Obieraczki do ziemniaków



Opis

- Profesjonalne urządzenie do obierania ziemniaków i innych warzyw korzeniowych
 - Korpus urządzenia wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304
 - Separator obierzyn w zestawie
 - Wentylowany asynchroniczny silnik zapobiegający przegrzaniu
 - Tarcza i wewnętrzne ścianki pokryte materiałem ściernym
 - Przezroczysta pokrywa wykonana z bardzo wytrzymałego tworzywa sztucznego
 - Mikrowyłącznik bezpieczeństwa umieszczony na pokrywie i na drzwiczkach wylotowych
 - Przyłącze wody 3/4 cala
 - Odpływ w ścianie lub podłodze
 - Prosty w obsłudze, elektroniczny panel sterowania
 - Łatwa wymiana i utrzymanie w czystości materiału ściernego
 - Wielofunkcyjny timer z wyświetlaczem
 - Przycisk ręcznego opróżniania
 - Elektroniczny zawór wody
 - Możliwość dokupienia pokrywy ze stali nierdzewnej
- W obieraczkach 30 kg pokrywa ze stali nierdzewnej w standardzie FP116P, FP116, FP117

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	530x660x1100
Moc [kW]	0,55
Prędkość obrotowa [ilość/min]	320
Wydajność chwilowa [kg/h]	300
Temperatura wody zasilającej [°C]	5-20
Pojemność [kg]	10
Przyłączenie do wody	3/4
Zasilanie [V]	400
Waga [kg]	43

Dlaczego warto wybrać obieraczkę Resto Quality FP111?

- W pełni profesjonalna obieraczka wyprodukowana we Włoszech
- Solidna i estetyczna konstrukcja
- Materiał ścierny umieszczony dolnym talerzu oraz ściankach obieraczki
- Elektroniczny timer
- W standardzie separator obierzyn oraz podstawa
- Specjalnie podwyższona podstawa umożliwia łatwiejsze podłączenie obieraczki do kanalizacji
- 12 miesięczna gwarancja na terenie całej Polski

Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia

Producent zastrzega prawo do zmian konstrukcyjnych. Dane wg www.restoquality.pl.

