

C/E OP8

Obieraczka do cebuli | nierdzewna | wsad 8 kg | 0,75 kW | C/E OP8

Obróbka mechaniczna > Obieraczki do ziemniaków



Opis

- Profesjonalna obieraczka do cebuli znajdzie zastosowanie w cateringu, restauracjach, stołówkach oraz w zakładach przetwórstwa spożywczego
- Prosta obsługa i solidna konstrukcja
- Tarcza i wewnętrzne ścianki pokryte trwałym materiałem ściernym
- Urządzenie z napędem paskowym
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Wyposażona w timer oraz czujnik podniesienia pokrywy
- Osłona zabezpieczająca ze stali nierdzewnej kierująca obrane produkty w dół
- Przezroczysta pokrywa wykonana z tworzywa sztucznego, umożliwia kontrolowanie procesu obierania
- Zastosowanie najwyższej jakości tarcz ściernych w maszynie pozwala na minimalne straty produkcyjne cebuli przy dużej oszczędności czasu
- Czas obierania: 2 minuty
- Urządzenie łatwe w obsłudze i czyszczeniu
- Przyłącze wody $\frac{3}{4}$ cala
- Odpływ wody o średnicy 50 mm
- Urządzenie standardowo wyposażone w podstawę z 4 wyprofilowanymi nóżkami
- Podstawa wyposażona w otwory umożliwiające przykręcenie obieraczki do podłogi
- Manualny zawór wody
- Klasa wodoszczelności IP56
- Certyfikat CE
- Wersja z zasilaniem 230V - za dopłatą

Wyposażenie dodatkowe

- Separator obierzyn
- Panel kontrolny (naścienny)
- Elektryczny zawór wody

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	442x686x945
Moc [kW]	0,75
Wydajność [kg/h]	240
Długość cyklu [min.]	2
Pojemność [kg]	8



Wyposażenie
pizzerii



Wyposażenie
piekarni



Piece
konwekcyjno
parowe



Obróbka
termiczna



Obróbka
mechaniczna



Chłodnictwo



Wyposażenie
kawiarni



Wyposażenie
lodziarni



Technologia
zmywania i higieny

Zasilanie [V]	400
Waga [kg]	45

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.