

FP107P

Obieraczka do ziemniaków FP107P | 5 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
- Urządzenie umieszczona na czarnych stalowo-żeliwnych nóżkach
- 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
- W modelach FP107, FP109, FP101, FP111, FP103, FP113, FP116, FP117, FPC303, FPC305, FPC107, FPC307, FPC109, FPC309 separator obierzyn w zestawie

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	530x520x630
Moc [kW]	0,37
Prędkość obrotowa [ilość/min]	270
Wydajność chwilowa [kg/h]	150
Temperatura wody zasilającej [°C]	5-20
Pojemność [kg]	5
Przyłączenie do wody	3/4
Zasilanie [V]	400
Waga [kg]	35



Dlaczego warto wybrać obieraczkę Resto Quality FP107P?

- W pełni profesjonalna obieraczka wyprodukowana we Włoszech
- Solidna i estetyczna konstrukcja
- Materiał ścierny umieszczony dolnym talerzu oraz ściankach obieraczki
- Elektroniczny timer
- 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.

