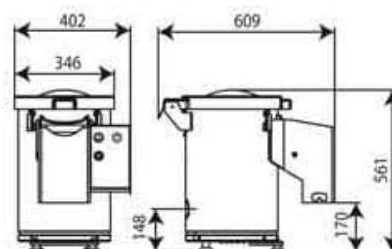


GP3 C/E

Maszyna | urządzenie | do obierania czosnku | obieraczka do czosnku | wsad 3 kg | 0,27 kW | C/E GP3

Obróbka mechaniczna > Obieraczki do ziemniaków



Opis

- Profesjonalna obieraczka do obierania czosnku znajdzie zastosowanie w restauracjach, stołówkach oraz w zakładach przetwórstwa spożywczego
- Prosta obsługa i solidna konstrukcja
- Urządzenie z napędem paskowym
- Obudowa wykonana 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 ze stali o gładkiej powierzchni w maszynie pozwala na minimalne straty produkcyjne czosnku przy dużej oszczędności czasu
- Czas obierania: 6 minut
- Urządzenie łatwe w obsłudze i czyszczeniu
- Przyłącze wody $\frac{3}{4}$ cala
- Odpływ wody o średnicy 50 mm
- Urządzenie w wersji nastawnej z gumowymi przyssawkami, zapobiegającymi przesuwaniu się maszyny
- Elektryczny zawór wody
- Klasa wodoszczelności IP56
- Certyfikat CE
- Wersja z zasilaniem 230V - za dopłatą

Wyposażenie dodatkowe

- Separator obierzyn
- Panel kontrolny (naścienny)

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	402x609x561
Moc [kW]	0,27
Wydajność [kg/h]	30
Długość cyklu [min.]	6
Pojemność [kg]	3
Zasilanie [V]	400

Waga [kg]

30

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.


 Wyposażenie
pizzerii

 Wyposażenie
piekarni

 Piece
konwekcyjno
parowe

 Obróbka
termiczna

 Obróbka
mechaniczna


Chłodnictwo


 Wyposażenie
kawiarni

 Wyposażenie
lodziarni

 Technologia
zmywania i higieny