

RQX15D

Obieraczka do ziemniaków z timerem RQX15D | wsad 15 kg | separator obierzyn | 2 Lata Gwarancji

Obróbka mechaniczna > Obieraczki do ziemniaków



Opis

- Profesjonalna obieraczka do ziemniaków, stanowiąca niezbędne wyposażenie każdej kuchni gastronomicznej
- Znajduje idealne zastosowanie w restauracjach, placówkach szkolnych, firmach cateringowych, hotelach oraz innych lokalach gastronomicznych
- Solidna i trwała tarcza ścierna
- Wodoodporny timer regulowany w zakresie od 1 do 5 min (z interwałami 1 min), pozwala na usprawnienie pracy z urządzeniem
- Boczne ściany komory urządzenia wyłożone dodatkowo materiałem ściernym, co zwiększa efektywność o 25%
- Wszystkie elementy ściernie są wymienne
- Obudowa wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Przezroczysta pokrywa pozwala na kontrolę procesu obróbki ziemniaków
- Stabilna podstawa z możliwością przykręcenia do podłoża
- Separator obierzyn ze stali nierdzewnej w standardowym wyposażeniu
- Solidna konstrukcja otworu wylotowego
- Wyłącznik bezpieczeństwa
- Bardzo prosta obsługa
- Urządzenie proste w utrzymaniu w czystości
- Wymagane przyłącze wody oraz odpływu
- 2 Lata Gwarancji

Parametry techniczne

Wymiary zewnętrzne [mm]	715x440x1030
Wydajność [kg/h]	180 - 400
Długość cyklu [s]	100-300
Pojemność [kg]	15
Moc [kW]	0,75
Zasilanie [V]	230
Ustawienia pracy timera [min]	0-1-2-3-4-5
Waga [kg]	62

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.



Wypożyczenie
pizzerii



Wypożyczenie
piekarni



Piecy
konwekcyjno
parowe



Obróbka
termiczna



Obróbka
mechaniczna



Chłodnictwo



Wypożyczenie
kawiarni



Wypożyczenie
lodziarni



Technologia
zmywania i higieny