

RQX10D

Obieraczka do ziemniaków RQX10D | wsad 8 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
- 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]	685x410x960
Wydajność [kg/h]	96-300
Długość cyklu [s]	100-300
Wsad [kg]	8
Moc [kW]	0,55
Zasilanie [V]	230
Waga [kg]	50

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.