

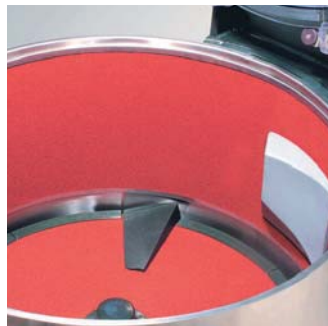


Pelapatatas

- Gama completa de pelapatatas para satisfacer a pequeños, medianos y grandes usuarios con una **producción** desde 100 Kg/h hasta 450 Kg/h. Máquinas ideales para pelar todo tipo de patatas.
- **Modelos de 5, 10, 18 y 25 Kg de carga**, con y sin soporte de apoyo.
- Los pelapatatas edenox han sido diseñados y fabricados de acuerdo con lo dispuesto en las normativas de **higiene y seguridad CE**.
- La **calidad** del pelado está asegurada gracias al **estudiado diseño** del interior de la cuba, junto con los elementos abrasivos particulares para cada modelo.
- El **lavado continuo** del producto durante el proceso permite una elaboración uniforme.
- **Construidos en acero inoxidable AISI 304 18/10**, garantizan una **óptima seguridad e higiene en su uso**.
- Tapa de **policarbonato transparente** atóxico, que proporciona un cómodo control de todas las fases del proceso.
- Todos los modelos llevan incorporado **cuadro de maniobra a 24 V**.
- Los modelos de 10, 18 y 25 Kg incorporan **electroválvula** que controla el suministro de agua.
- Los modelos PP-5 y PPS-5 están diseñados para realizar la descarga a la izquierda.
- Los modelos **PPS** incorporan **soporte de apoyo** por separado que deberá montarse en el momento de la instalación de la máquina.
- **Micro-interruptores magnéticos** en la tapa y la puerta de salida, que ofrecen una **seguridad total** respecto a aperturas imprevistas durante el funcionamiento.
- **Telerruptor** para las caídas de tensión.
- Pulsador para descarga del producto.
- **Limpieza sencilla** y eficaz gracias a la extracción manual del disco abrasivo.
- Cesto opcional para **centrifugado de verduras en hoja** o productos similares para los **modelos PP-10, PPS-10, PP-18 y PPS-18**.
- Cajón con **filtro anti-espuma (CF)** opcional para todos los **modelos PPS** con soporte incorporado.



Control visual del proceso gracias a su tapa transparente.



Sistema de abrasión en plato y lateral.



Temporizado de 0 a 4 minutos.



Portón de descarga.



Cesto para centrifugado de verduras, (opcional).



Cajón con filtro anti-espuma, (opcional).



PP-5

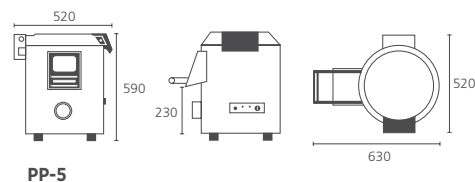
PP-10

PP-18

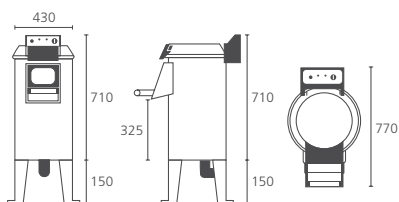
PP-25

Pelapatatas sin soporte

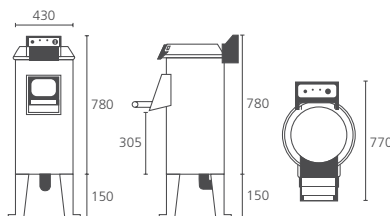
- **Construidos en acero inoxidable** y materiales alimentarios.
- Modelo **PP-5** con sistema de abrasión en plato y **descarga hacia la izquierda en la superficie de trabajo.**
- Modelos **PP-10, PP-18 y PP-25** con **sistema de abrasión en plato y lateral,** incorporan **electroválvula** que controla el suministro de agua para el proceso de pelado.



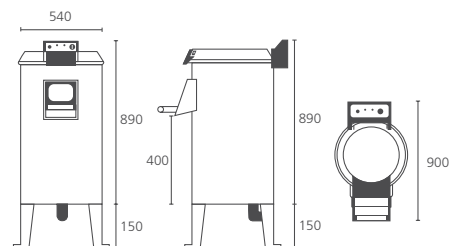
PP-5



PP-10



PP-18



PP-25

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Carga máxima (Kg)	Producción (Kg/h)	Potencia (kW / HP)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
PP-5-M	5016101	520 x 630 x 590	5	90	0,37/0,50	230/1N - 50 Hz	1.556,00
PP-5-T	5016102	520 x 630 x 590	5	90	0,37/0,50	230-400/3-3N - 50 Hz	1.533,00
PP-10-M	5016103	430 x 770 x 860	10	180	0,75/1,00	230/1N - 50 Hz	1.883,00
PP-10-T	5016104	430 x 770 x 860	10	180	0,75/1,00	230-400/3-3N - 50 Hz	1.850,00
PP-18-M	5016105	430 x 770 x 930	18	330	1,10/1,50	230/1N - 50 Hz	2.063,00
PP-18-T	5016106	430 x 770 x 930	18	330	1,10/1,50	230-400/3-3N - 50 Hz	1.965,00
PP-25-M	5016113	540 x 900 x 1040	25	450	1,10/1,50	230/1N - 50 Hz	3.431,00
PP-25-T	5016114	540 x 900 x 1040	25	450	1,10/1,50	230-400/3-3N - 50 Hz	3.376,00



CCV

Accesorios

Modelo	Referencia	Descripción	Para modelos	P.V.P. Euros €
CCV	5036102	Cesto en acero inoxidable para centrifugar la verdura en hoja	PP-10 / PP-18 / PPS-10 / PPS-18	420,00



PPS-5

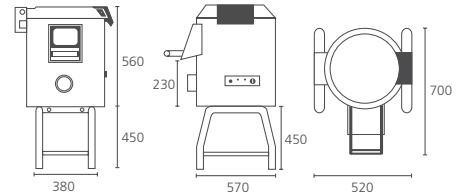
PPS-10

PPS-18

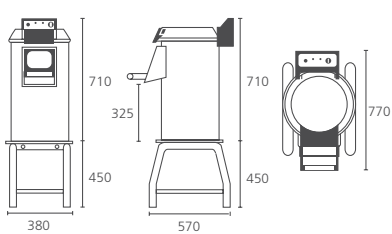
PPS-25

Pelapatatas con soporte

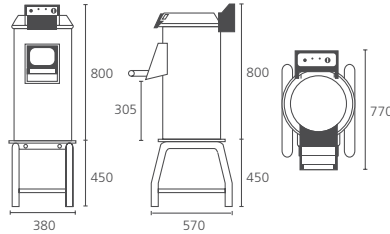
- **Construidos en acero inoxidable** y materiales alimentarios.
- **Con caballete-soporte de acero inoxidable** incorporado, preparado para poder alojar filtro anti-espuma (accesorio).
- Fijación a suelo.
- Modelo **PPS-5** con sistema de abrasión en plato y **descarga hacia la izquierda en la superficie de trabajo.**
- Modelos **PPS-10, PPS-18 y PPS-25** con **sistema de abrasión en plato lateral**, incorporan **electroválvula** que controla el suministro de agua para el proceso de pelado.



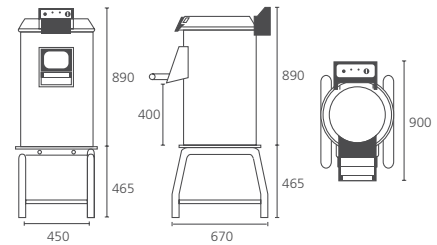
PPS-5



PPS-10



PPS-18



PPS-25

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Carga máxima (Kg)	Producción (Kg/h)	Potencia (kW / HP)	Tensión (V)	P.V.P. Euros €
PPS-5-M	5016107	520 x 700 x 1010	5	90	0,37/0,50	230/1N - 50 Hz	1.746,00
PPS-5-T	5016108	520 x 700 x 1010	5	90	0,37/0,50	230-400/3-3N - 50 Hz	1.727,00
PPS-10-M	5016109	380 x 770 x 1160	10	180	0,75/1,00	230/1N - 50 Hz	2.002,00
PPS-10-T	5016110	380 x 770 x 1160	10	180	0,75/1,00	230-400/3-3N - 50 Hz	1.971,00
PPS-18-M	5016111	380 x 770 x 1250	18	330	1,10/1,50	230/1N - 50 Hz	2.088,00
PPS-18-T	5016112	380 x 770 x 1250	18	330	1,10/1,50	230-400/3-3N - 50 Hz	2.062,00
PPS-25-M	5016115	450 x 900 x 1355	25	450	1,10/1,50	230/1N - 50 Hz	3.862,00
PPS-25-T	5016116	450 x 900 x 1355	25	450	1,10/1,50	230-400/3-3N - 50 Hz	3.647,00

Accesorios



CF

CCV

Modelo	Referencia	Descripción	Para modelos	P.V.P. Euros €
CCV	5036102	Cesto en acero inoxidable para centrifugar la verdura en hoja	PP-10 / PP-18 / PPS-10 / PPS-18	420,00
CF	5036101	Cajón con filtro anti-espuma en acero inoxidable para el proceso de descarga y limpieza	PPS	265,00