

Pelapatate da banco, trifase, capacità 5 Kg, produzione 60 Kg/h

MODELLO: PPN5TR

Dimensioni esterne
L 520 x P 630 x H 590 mm

1.023,00 € + IVA

Consegna in 3-5 gg

Dimensioni esterne	L 520 mm x P 630 mm x H 590 mm
Potenza	0,37 kW (0,5 HP)
Peso netto	28 kg
Voltaggio	Trifase - 400 V
Alimentazione	400 V / 3 PH

Produzione oraria	60 kg/h
Capacità di carico	5 Kg di patate/ tuberi
Disponibilità	Disponibile a Magazzino
Dotazione di serie	Piattello in tela abrasiva per patate e carote
Normative	CE disponibile

Descrizione

Pelapatate da banco, voltaggio trifase, capacità di carico patate e tuberi di 5 Kg, produzione 60 Kg all'ora.

Il **pelapatate da banco** ha una robusta **struttura in acciaio inox AISI304** con **coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente**. I materiali di costruzione sono facili da pulire e rendono anche il macchinario semplice nella manutenzione.

Il macchinario è nato per soddisfare le necessità delle piccole e delle medie utenze che ogni giorno lavorano con grandi quantità di tuberi come ad esempio carote e patate. Le dimensioni ridotte del pelapatate e la grande praticità e facilità nell'uso, lo rendono ideale per eliminare i tempi lunghi della pelatura manuale, garantendo nel contempo una qualità costante di lavorazione.

Il pelapatate permette di lavorare in tutta sicurezza in quanto è provvisto di **dispositivi di sicurezza** in conformità con le direttive Europee. Questi dispositivi si trovano sul coperchio superiore e sulla bocca di uscita del prodotto, dove sono appunto presenti **microinterruttori di sicurezza**. Il microinterruttore posto sul coperchio arresta la macchina quando si alza il coperchio stesso; il microinterruttore posizionato sullo sportello arresta il pelapatate quando si alza lo sportello; il teleruttore richiede il riavvio volontario della macchina in caso di mancata corrente accidentale.

Il funzionamento del macchinario è semplice e viene monitorato tramite appositi comandi: **SPIA PRESENZA TENSIONE** che indica che il macchinario è sotto tensione; **SPIA DI MARCIA** che indica la messa in moto dell'apparecchio; **TIMER** che permette di scegliere il tempo desiderato **da 0 a 4 minuti**; **PULSANTE DI SCARICO** che se premuto consente di scaricare il prodotto al termine del ciclo di lavoro.

La pelatura dei tuberi avviene in modo ottimale grazie alla presenza di un **getto automatico di acqua** che favorisce l'eliminazione dei residui di pelatura e grazie anche al **piattello in tela abrasiva** in dotazione.

ATTENZIONE: per il corretto funzionamento del macchinario è necessario effettuare apposito allacciamento idraulico tramite tubo flessibile in dotazione (1500 mm). Lo scarico dell'acqua per il modello PPN5 avviene in un lavandino o similare posto alla sinistra dell'apparecchio stesso.

DOTAZIONE DI SERIE:

- PIATTELLO IN TELA ABRASIVA PER PATATE E CAROTE.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA