

## → Pelapatate

5 > 25kg



Macchina per pelare patate e carote con carica da 5 a 25kg, concepiti seguendo i più svariati standard di igienicità e sicurezza.

Struttura in acciaio inox. Coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente. Microinterruttori di sicurezza su coperchio superiore e su bocca di uscita. Pulsante espulsione prodotto. Timer offi4 minuti. Getto automatico d'acqua per favorire l'eliminazione dei residui di pelatura.

**In dotazione:** piattello abrasivo estraibile (PTA per 5-10-18Kg, PTB per 25Kg). L'abrasivo laterale è di serie solo sul modello PPN-PPF/25. Il modello PPN5 è da banco.

Codice	Descrizione	Modello	Carico-Produz. kg-kg/h	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
FMPPN540050T	Pelapatate	PPN5	5 - 60	630 x 520 x 590	26	0,37	400/50/3
FMPPN523050M	Pelapatate	PPN5	5 - 60	630 x 520 x 590	26	0,37	230/50/1
FMPPN10M40050T	Pelapatate	PPN10M	10 - 120	770 x 400 x 860	37	0,75	400/50/3
FMPPN10M23050M	Pelapatate	PPN10M	10 - 120	770 x 400 x 860	37	0,75	230/50/1
FMPPN18M40050T	Pelapatate	PPN18M	18 - 220	770 x 400 x 930	40	1,10	400/50/3
FMPPN18M23050M	Pelapatate	PPN18M	18 - 220	770 x 400 x 930	40	1,10	230/50/1
FMPPN25405T	Pelapatate	PPN25	25 - 450	900 x 540 x 1.040	64	1,10	400/50/3
FMPPN25235M	Pelapatate	PPN25	25 - 450	900 x 540 x 1.040	64	1,10	230/50/1
FMPPF540050T	Pelapatate con cavalletto Cl	PPF5	5 - 60	700 x 520 x 1.010	29	0,37	400/50/3
FMPPF523050M	Pelapatate con cavalletto Cl	PPF5	5 - 60	700 x 520 x 1.010	29	0,37	230/50/1
FMPPF10M40050T	Pelapatate con cavalletto Cl	PPF10M	10 - 120	770 x 380 x 1.160	36	0,75	400/50/3
FMPPF10M23050M	Pelapatate con cavalletto Cl	PPF10M	10 - 120	770 x 380 x 1.160	36	0,75	230/50
FMPPF18M40050T	Pelapatate con cavalletto Cl	PPF18M	18 - 220	380 x 770 x 1.230	38	1,10	400/50/3
FMPPF18M23050M	Pelapatate con cavalletto Cl	PPF18M	18 - 220	380 x 770 x 1.230	38	1,10	230/50/1
FMPPF25405T	Pelapatate con cavalletto Cl	PPF25	25 - 450	900 x 450 x 1.355	70	1,10	400/50/3
FMPPF25235M	Pelapatate con cavalletto Cl	PPF25	25 - 450	900 x 450 x 1.355	70	1,10	230/50/1

## → Accessori

Codice	Descrizione	Modello
FMACPTA	Piattello in tela abrasiva per patate e carote	PTA
FMACPAB	Piattello abrasivo per patate, carote e cipolle	PAB
FMACCCV	Cestello centrifuga acciaio inox per verdure in foglia per PPN - PPF/10-18	CCV
FMACCCF	Cassetto con filtro in acciaio inox applicabile su versione PPF	CCF

PTA

PAB

CCV

Cavalletto Cl

CCF



## → Pelapatate

I pelapatate serie Export, adatti per la pelatura delle patate secondo le capacità specificate per i vari modelli, consentono di ottenere un prodotto ben levigato, esente da ammaccature e con scarti di lavorazione contenuti, grazie alla soluzione combinata del vano di lavorazione cilindrico e del piatto rotante estraibile, realizzati con uno speciale agglomerato abrasivo.

- Protezione termica del motore sui mod. EXPORT 20 ed EXPORT 25.
- Durata dell'abrasivo elevata.
- Struttura in acciaio inox, coperchio con micro e protezione sullo scarico.
- Quadro comandi a parete a 24 Volt con temporizzatore programmabile.
- Opzionali: sgabello e filtro per EXPORT 4, cestello centrifugo per EXPORT 6 e 8, vaschetta e filtro per EXPORT 6-8-15-20-25.
- Correnti monofase e tensioni speciali a richiesta.



Cestello centrifugo



Sgabello inox + filtro



EXPORT 15

4 > 25kg

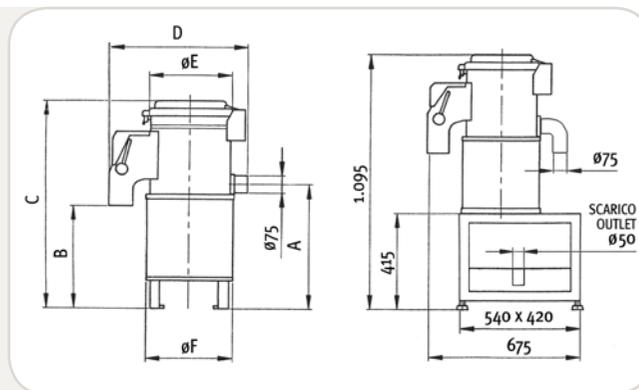


EXPORT 8

EXPORT 4

Codice	Descrizione	Modello	Carico-Produzione kg-kg/h	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
AGA1-1000_20	Pelapatate	EXPORT 4	5 - 200	345 x 550 x 700	39	0,37	400/50-60/3
AGA1-1010_20	Pelapatate	EXPORT 6	8 - 280	385 x 600 x 890	50	0,37	400/50-60/3
AGA1-1020_20	Pelapatate	EXPORT 8	10 - 360	385 x 630 x 910	53	0,50	400/50-60/3
AGA1-1040_20	Pelapatate	EXPORT 15	15 - 550	425 x 670 x 950	65	0,50	400/50-60/3
AGA1-1030_30	Pelapatate	EXPORT 20	20 - 800	490 x 735 x 1.000	81	0,75	400/50-60/3
AGA1-1050_30	Pelapatate	EXPORT 25	25 - 1000	490 x 735 x 1.000	81	1,10	400/50-60/3

Modello	A	B	C	D	ØE	ØF
EXPORT 4	400	275	700	550	325	345
EXPORT 6	535	430	890	600	365	385
EXPORT 8	545	430	910	630	385	385
EXPORT 15	500	390	950	670	425	410
EXPORT 20	510	385	1.000	735	490	470
EXPORT 25	510	385	1.000	735	490	470



## → Accessori

Codice	Descrizione
AG20-14220	Sgabello inox per Export 4
AG20-14230	Sgabello inox + filtro per Export 4
AG35-16820	Filtro per Export 6-8-15
AG35-16821	Filtro per Export 20-25



EXPORT 4C LATO

## ❖ Pelapatate



10  
Kg



Macchine automatiche per lavare e pulire patate e carote con risultati di pulitura eccellenti, un sensibile risparmio di manodopera e minimi livelli di scarto. Facili da usare. Ciclo di lavoro veloce.

Studiate specificamente per l'uso. Disco e tela laterale ricoperti di abrasivo, facilmente estraibili per facilitare la pulizia. La massima igiene nel rispetto delle normative. Per catering, ristoranti, mense, comunità, laboratori alimentari, supermercati e iper.

A richiesta Voltaggi speciali, 60 Hz.

Codice	Descrizione	Modello	Carico-Produzione kg-kg/h	Ciclo pulizia min	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentazione V/Hz/fase
LVC/EPP10T	Pelapatate	C/E PP10T	10 - 280	2 - 3	442 x 686 x 945	45	0,75	400/50/3



20  
Kg



- Pelatore costruito interamente in acciaio Inox a norme di sicurezza, con dispositivo micro di sicurezza su porta e coperchio.
- Pulsante di emergenza e fine lavoro a fungo con blocco coperchio.
- Apertura totale per favorire un rapido riempimento della vasca.
- Girante estraibile per una migliore pulizia della macchina.
- Coperchio superiore trasparente per controllare lo stato di lavoro.
- Pulsantiera elettrica a bassa tensione, dispositivo di scarico automatico.
- Piedi predisposti per il fissaggio al pavimento, piattello in carbonio di silicio, fascia laterale in carburo di silicio.
- Riduttore di velocità con trasmissione a cinghia Tracking Belt (Multigrip).
- Silenziosa, sicura, di facile registrazione scarico acqua (Ø 60 mm).

Codice	Descrizione	Modello	Ciclo di lavorazione	Giri piattello rpm	Giri motore rpm	L x P x H mm	Peso kg	Potenza kW	Alimentaz. V/Hz/fase
ROPL20TCE MONOFASE	Pelapatate	PL20T	20 Kg/2 min	300/213	1.400/1.000	450 x 500 x 1.000	40	1,2	230/50/1
ROPL20TCE TRIFASE	Pelapatate	PL20T	20 Kg	300/213	1.400/1.000	450 x 500 x 1.000	40	1,2	400/50/3