



**Brunetti®**

Peladora de Vegetales Contínua

**IPTSM380**



- Producción de 800-1200 kg/h
- Acero Inoxidable AISI 304
- 6 rolos giratorios peladores
- Aspensor superior
- Bandeja receptora de residuos
- Puerta lateral para descarga

## Equipo de alta producción

Es ideal para grandes restaurantes con producciones medianas de pelado de vegetales, productoras y distribuidoras de vegetales.

## Construcción con materiales de primera calidad

Este equipo posee un diseño sólido y una construcción robusta en Acero Inoxidable 403 esmerilado y brillante. El funcionamiento es sencillo y silencioso, y es un equipo de fácil mantenimiento y limpieza.

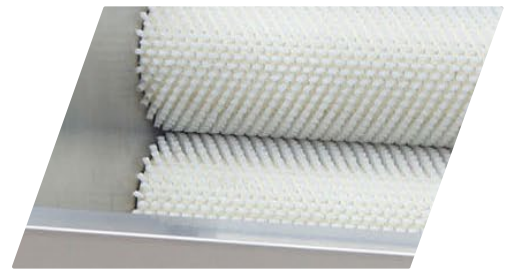
## Funcionamiento del equipo

Esta máquina permite pelar de forma continua sin detenerse. Su funcionamiento se basa en seis rolos con cepillos duros que por abrasión van pelando los vegetales a medida que giran, a su vez posee un aspesor superior que por inercia arroja el agua hacia los vegetales mientras son pelados para lograr una limpieza profunda de los mismos. Luego se abre la exclusiva lateral para retirar el producto terminado. Se deben colocar unidades similares en cuanto a tamaño y volumen para obtener un buen resultado final en cuanto a pelado.



# Datos técnicos

IPTSM380



Dimensiones	<b>1100 x 820 x 980 h milímetros</b>
Producción	<b>800 - 1200 kilogramos/hora</b>
Construcción	<b>Acero Inoxidable AISI 304</b>
Potencia kW	<b>750 w</b>
Voltaje	<b>220 V</b>
Frecuencia	<b>50 Hz</b>
Conexión de agua	<b>3/4"</b>
Cantidad de rolos	<b>6 rolos de 800 milímetros de ancho cada uno</b>
Peso	<b>180 kilogramos</b>

*La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.*