Brunetti®

Peladora de Vegetales Continua

PPC600

- Producción de 400-600 kg/h
- Acero Inoxidable
- Rolos giratorios peladores
- Aspersor para lavado

Características

PPC600

Equipo de alta producción

Con el principio de lavado y pelado mediante rolos giratorios podrá trabajar con verduras y frutas redondas u ovaladas, como papas, zanahorias, batata, manzanas, kiwi, etc.

Construcción con materiales de primera calidad

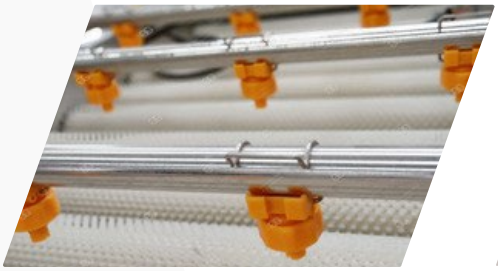
Este equipo está construido integramente con acero inoxidable de primera calidad para asegurar los estándares de limpieza en el tratamiento de productos alimenticios. Los rolos giratorios están fabricados con cordones de nylon de alta duración y resistencia.

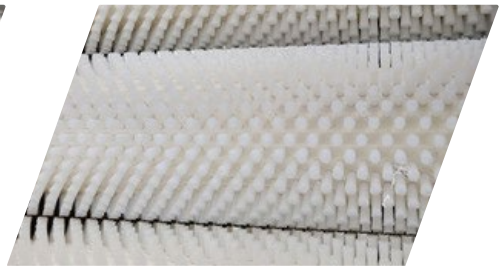
Funcionamiento del equipo

Esta máquina permite pelar de forma continua sin detenerse. Su funcionamiento se basa en rolos con cepillos duros que por abrasión van pelando los vegetales a medida que giran, a su vez posee un aspesor que arroja el agua hacia los vegetales mientras son pelados para lograr una limpieza profunda de los mismos. El equipo le brinda un proceso continuo con un bajo consumo de energía. Se deben colocar unidades similares en cuanto a tamaño y volumen para obtener un buen resultado final en cuano a pelado.

Datos técnicos

PPC600





Capacidad	**600 kilogramos/hora**
Potencia	**1.5 kw**
Frente	**1600 mm**
Profundidad	**850 mm**
Alto	**800 mm**

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

San Nicolás 3260, Rosario, Argentina • +54 341 4340143
www.brunettihermanos.com • ventas@brunettihermanos.com

Brunetti®