

PELAPATATE PER RISTORANTI

LINEA RISTORAZIONE



PPN 10



PPN 15



CASSETTO PIÙ FILTRO SETACCIO
(ACCESSORIO)

DATI TECNICI

	modello	potenza motore Hp	alimentazione V/Hz	capacità min / max kg	produzione oraria kg/h	dimensioni (L x P x H) cm	peso kg
1/2	PPN 10	0,75	230/50; 230-400/50	1,5 / 10	250	360x480x800	32
3/4	PPN 15	1,5	230/50; 230-400/50	2 / 15	350	440x560x850	42

Il pelapatate è realizzato a colonna totalmente in acciaio inox.
 La parte interna è rivestita da una composizione abrasiva resistente all'usura di facile manutenzione e di sicura resa.
 Il girante di fusione di alluminio è azionato dal motore con trasmissione a

cinghia che poggia su cuscinetti a sfere, con una funzionale schermatura che impedisce l'infiltrazione di acqua. La macchina è dotata delle recenti innovazioni tecniche rispettando le direttive CEE per la sicurezza.
 NB: cassetto più filtro setaccio (accessorio).

LISTINO PREZZI

	modello	descrizione	prezzo
1	PELAPATATE	PPN 10: trifase 230/400 volt - 50 Hz	1.979,42
2		PPN 10: monofase 230 volt - 50 Hz	2.014,50
3		PPN 15: trifase 230/400 volt - 50 Hz	2.295,00
4		PPN 15: monofase 230 volt - 50 Hz	2.343,88

IMBALLI

5	Imballo per PPN 10	44,00
6	Imballo per PPN 15	54,00

ACCESSORI / NOTE

7	Cassetto più filtro setaccio per PPN 10	294,00
8	Cassetto più filtro setaccio per PPN 15	327,00
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		