

PELACIPOLLE DA PAVIMENTO

- Struttura in acciaio inox
- Timer meccanico
- Motore con trasmissione a mezzo cinghia
- Cestello forato e piatto rotante, facili da rimuovere per la pulizia
- Scarico frontale protetto da guardia di sicurezza che convoglia il prodotto verso il basso
- Coperchio in plexiglas trasparente, per seguire tutte le fasi della pulizia
- Sensore che controlla l'apertura del coperchio
- Ingresso acqua 3/4"; scarico acqua Ø 50 mm
- Parti elettriche in contenitore con grado di protezione IP56
- Comandi con N.V.R. a bassa tensione (24 V)
- Macchina conforme alle norme in materia di igiene e di sicurezza

FLOOR STANDING ONION PEELER

- Casing in stainless steel
- Mechanical timer
- Belt driven motor
- Perforated basket and rotary plate steel. Easy to remove for cleaning
- Front unloading protected by safety guard that conveys product downwards
- Seethrough plexiglass cover to monitor cleaning process
- Sensor that detects the opening of the cover
- Water inlet 3/4"; water drainage Ø 50 mm
- Electrical parts in box with IP56 protection rating
- N.V.R. low voltage controls (24 V)
- The machine complies with standards in terms of hygiene and safety

EPLUCHEUSE POUR OIGNON AU SOL

- Structure en acier inox
- Minuterie mécanique
- Moteur avec, transmission à courroie
- Tambour ajouré et plateau rotatif. Facilement amovibles pour le nettoyage
- Dépôt frontal protégé par une protection de sécurité qui amène le produit en bas
- Couvercle en plexiglas transparent permettant de contrôler les phases de nettoyage
- Capteur qui contrôle l'ouverture du couvercle
- Entrée eau 3/4"; évacuation eau Ø 50 mm
- Parties électriques sous boîtier à degré de protection IP56
- Commandes à N.V.R. à basse tension (24V)
- Machine conforme aux normes en matière d'hygiène et sécurité

ZWIEBELSCHÄLER STANDMODELL

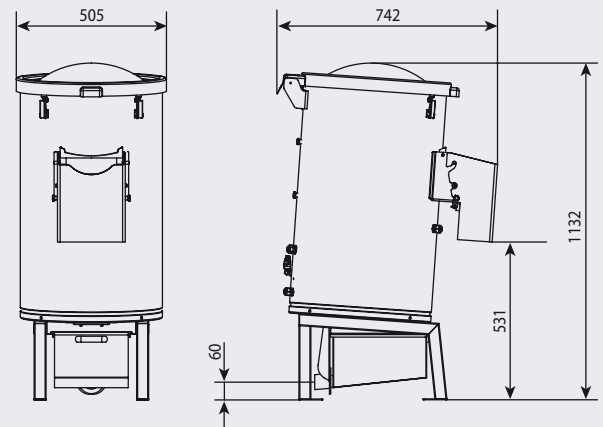
- Struktur aus rostfreiem Stahl
- Genauer und widerstandsfähiger mechanischer Timer
- Motor mit Riemenantrieb
- Drehscheibe, leicht Ausziehbar zur Unterstützung der Reinigung
- Auslauf auf der Vorderseite mit Sicherheitsvorrichtung, die das Produkt nach unten leitet
- Durchsichtiger Plexiglasdeckel zur Überwachung aller Reinigungsphasen
- Kontrollsensor der Deckelöffnung
- Wassereinlauf 3/4"; Wasserablauf Ø 50 mm
- Elektrische Teile in Gehäuse mit Schutzgrad IP56
- Steuerung mit Niederspannungs-N.V.R. (24 V)
- Maschine mit den - Normen in bezug auf Hygiene und Sicherheit konform

PELADORA DE CEBOLLAS DE PISO

- Estructura de acero inox
- Temporizador mecánico preciso y sólido
- Transmisión a correa
- Cesto perforado y plato giratorio. Fácil remoción para efectuar la limpieza
- Descarga frontal protegida por dispositivo de seguridad que guía el producto hacia abajo
- Tapa de plexiglas transparente para un adecuado control de todas las fases del pelado
- Sensor para control apertura de la tapa
- Entrada de agua 3/4"; descarga de agua Ø 50 mm
- Partes eléctricos en apóstita caja con grado de protección IP56
- Mandos con N.V.R. de baja tensión (24 V)
- Máquina conforme a lo establecido por las normativas en materia de higiene y seguridad

CARATTERISTICHE TECNICHE - TECHNICAL SPECIFICATIONS - TECHNISCHE DATEN - CARACTÉRISTIQUES - ESPECIFICACIONES

		C/E OP30
Capacità di carico - Load capacity - Capacité Ladefähigkeit - Capacidad de carga	Kg	30
Produzione - Output - Production -Produktion - Producción	Kg/h	680
Ciclo di pulizia - Cleaning cycle - Cycle de nettoyage - Reinigungszyklus - Ciclo de limpieza	Min	2-3
Motore trifase - Three-phase motor - Moteur triphasé Drehstrommotor - Motor trifásico	kW (HP)	1,15 (1,50)
Motore monofase - Single-phase motor - Moteur monophasé - Einphasig Motor Motor monofásico	kW (HP)	0,90 (1,20)
Peso netto TF (MF) - Net weight TPH (SPH) - Poids net TPH (MPH) - Nettogewicht DPH (EPH) - Peso neto TF (MF)	kg	61 (62)
Prodotto - Product - Produit - Produkt - Producto		Cipolla - Onion - Oignons Zwiebeln - Cebollas



CE Macchina conforme alle norme **CE** in materia di igiene e di sicurezza, e alle norme specifiche per i tritacarne. The machine complies with **CE** standards in terms of hygiene and safety and with the specific standards for meat mincers.