

Peladora De Papas 30Kg

SKU: PELA-FRG-30KG | Categorías: Línea Complementarios, Peladoras y picadoras, Complementarios



Descripción

La **peladora de papas 30 kg industrial** es un equipo de gran capacidad pensado para casinos institucionales, cocinas industriales, restaurantes de alto tráfico y operadores de catering que procesan decenas de kilos de papas al día.

Con capacidad para 30 kilos por ciclo, reduce drásticamente el tiempo dedicado al pelado manual, estandariza la calidad del producto y libera al equipo de cocina para otras tareas. Su tambor abrasivo, su motor reforzado y su sistema de drenaje eficiente garantizan un proceso limpio, rápido y seguro.

Características

- Capacidad: 30 kg por ciclo
- Tambor abrasivo de larga duración
- Motor industrial de alto par
- Descarga frontal
- Uso comercial e industrial intensivo

Este modelo es ideal para negocios con producción continua de guarniciones como papas fritas, puré o preparaciones al horno. Cumple con los estándares sanitarios chilenos y soporta una operación exigente. En Frigoron cotizas online, recibes asesoría técnica y aprovechas nuestros despachos a todo el país con precios competitivos y atención personalizada.

Uso comercial e industrial.

Funcionamiento bajo el principio centrifugo y fricción.

Estructura de acero inoxidable

Interior de acero inoxidable, disco abrasivo de alta calidad y durabilidad

Pelado por abrasivo, el cual desgasta la superficie del producto por rozamiento. El abrasivo es sumamente resistente y duradero

Doble sistema de eliminación de residuos: manguera flexible y terminal de agua en borde de tapa.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	FRIGONOR
Dimensiones	45 × 45 × 70 cm
Peso	30 kg

Tel: +56 9 3364 5148 | contacto@frignonor.cl | www.frigonor.cl

Solicite su cotización en www.frigonor.cl

Documento generado automáticamente el 13/06/2026 14:02