

Peladora de papas DB.10 Kilos METVISA

SKU: PELA-MET-PAPAS | Categorías: Línea Complementarios, Peladoras y picadoras



Descripción

La Peladora de papas DB.10 Kilos de **METVISA** es una solución profesional diseñada para optimizar los tiempos de preparación en cocinas industriales, restaurantes, casinos y servicios de catering.

Con una capacidad de trabajo de hasta **10 kg por ciclo**, esta peladora reduce el esfuerzo manual y mejora la eficiencia operativa, todo bajo los más altos estándares de higiene y seguridad.

Especificaciones Técnicas

- **Capacidad neta:** 10 kg
- **Dimensiones (cm):** 88 (alto) x 44 (ancho) x 59 (profundidad)
- **Peso neto:** 39 kg
- **Peso bruto:** 41 kg
- **Potencia del motor:** 1 HP
- **Velocidad de rotación:** 1.735 rpm
- **Energía:** 220V / 50Hz
- **Consumo eléctrico:** 0,37 kW/h
- **Conexión de agua:** Ø 1/2"
- **Desagüe:** Ø 1/2"

Características Destacadas Peladora de papas DB.10 Kilos

- **Construcción en acero inoxidable:** Resistente a la corrosión y fácil de limpiar, ideal para entornos de alto tráfico alimentario.
- **Protección de seguridad fija:** Garantiza el uso seguro del equipo durante su operación.

- **Disco pelador extraíble:** Facilita una limpieza rápida y profunda del interior del equipo.
- **Conexión directa a suministro de agua y desagüe:** Permite el arrastre continuo de residuos, mejorando la higiene del proceso.
- **Diseño compacto y funcional:** Ahorra espacio sin sacrificar capacidad ni rendimiento.

Usos Sugeridos

- **Restaurantes y Cocinas Industriales:** Reduce considerablemente los tiempos de preparación en la producción diaria.
- **Casinos y Empresas de Catering:** Ideal para operaciones con gran volumen de comensales.
- **Frigoríficos y Peladeros:** Útil para centralizar y automatizar el pelado de papas en procesos industriales.

Tips de Mantenimiento Peladora de papas DB.10 Kilos

- **Limpieza diaria:** Retira el disco pelador y enjuaga con agua y detergente suave después de cada uso.
- **Mantén limpio el sistema de agua y desagüe:** Revisa que las conexiones no estén obstruidas para garantizar un flujo constante.
- **Verificación de seguridad:** Asegúrate de que la protección fija esté bien ajustada antes de encender el equipo.
- **Lubricación del motor:** Realiza mantenimiento periódico según indicaciones del fabricante para prolongar la vida útil.
- **Evita sobrecargas:** No excedas la capacidad máxima de 10 kg para asegurar un pelado uniforme y prevenir daños.

Beneficios Clave

- **Ahorro de tiempo y esfuerzo manual**
- **Pelado uniforme y de alta calidad**
- **Fácil instalación y limpieza**
- **Diseño robusto y duradero**
- **Cumple con normativas sanitarias**

Peladora de papas DB.10 Kilos. Acero inoxidable, disco desmontable, conexión a agua y desagüe, motor 1 HP.

Fácil instalación y limpieza.

Ideal para cocinas profesionales.

Especificaciones

Característica	Detalle
Marca	METVISA
Dimensiones	45 x 45 x 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 18:30