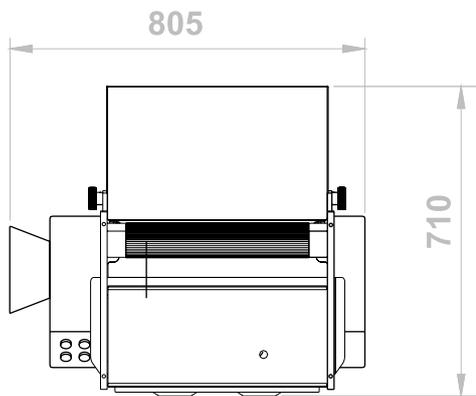
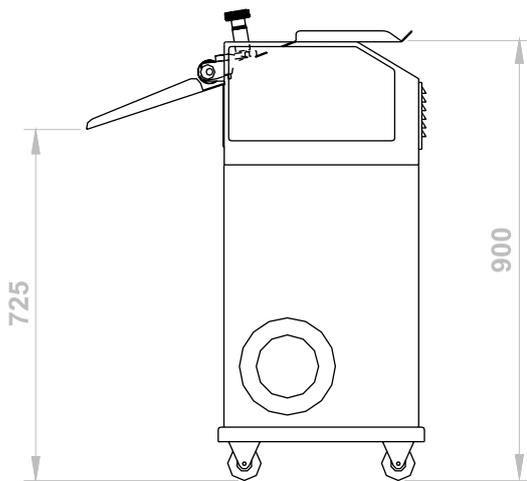


La peladora P-500-MP es un equipo robusto, seguro y eficaz de eficiencia demostrada.

Es polivalente para todos los pescados que se requieran pelar en fresco, principalmente y probados: sepia, pota, raya, lenguados, filete de fletán y otros.



modelo	P-500-MP
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	
Construcción total robusta en acero inoxidable	Sí
Rodillo de arrastre de pieles de acero duro y endurecido en baño cromo vanadium	Sí
Bloque cuchilla de acero inoxidable	Sí
Rodillo de limpieza de acero inoxidable	Sí
Fácil galgado de cuchilla con seguro de bloque	Sí
Motor especial con eje endurecido y rodamiento reforzado	Sí
Cuchilla 420x20x0,7	Sí
Mesa de recogida con evacuador de pieles	Sí
Ruedas con freno de goma diámetro 100 mm.	Sí
Pedal de seguridad para arranque en pie.	Sí
Grifos autodireccionables en extremos	Sí
Bloque cuchillas abatible para fácil limpieza	Sí
Mesa con reciclaje de agua	No
Conducido de rodillo estanco por piñones	Sí
Peso total (Kgr.)	120
Diámetro toma de agua de 3/4"	2
Conexión 380V (III+N+PE) 60Hz	Sí
Potencia de motor (Kw)	0,75
Velocidad angular de motor (RPM)	Sí

(*) Las dimensiones y potencias son genéricas y están sujetas a cambios en función de las necesidades reales.