**Obieraczka do ziemniaków podwójna, nierdzewna, wsad: 2x10 kg, wydajność: 500 kg/h | -**

**Równoważna SPOMASZ NAKŁO, OZ15Nx2**

**Opis:**

Podwójna obieraczka do warzyw twardych (ziemniaki, buraki, marchew). Urządzenie posiada dwie komory obierające dzięki którym wydajność urządzenia wynosi do 500 kg/h.  
  
Cechy produktu:  
\* wykonana ze stali nierdzewnej  
\* unikalne korundowe tarcze i segmenty ścierne zapewniające dokładne obieranie warzyw  
\* talerz i segmenty do ziemniaków w komplecie z obieraczką  
\* talerz i segmenty do marchwi i cebuli sprzedawane alternatywnie  
\* w zestawie: naścienny zespół zasilający z gniazdem i zabezpieczeniem silnika, rura odpływowa, ściągacz talerza  
\* separator obierzyn dostępny oddzielnie  
  
  
\* Wymiary dł. x szer. x wys. 980 x 680 x 925  
\* Jednorazowy wsad (kg) 2 x 10  
\* Masa (kg) 90  
\* Moc znamionowa (kW) 0,55  
\* Zasilanie (V) 3 x 400  
\* Wydajność (kg/h) ~500  
  
OBIERACZKI doskonale usprawnią pracę w każdej profesjonalnej kuchni, szybko i dokładnie obierając warzywa zarówno twarde, jak ziemniaki czy buraki, oraz miękkie, jak cebula. Konstrukcja obieraczek zapewnia dużą wydajność i bezpieczeństwo obsługi. Proces obierania odbywa się za pomocą tarcz i segmentów ściernych w strumieniach wody płuczącej, co gwarantuje wysoką jakość obieranych warzyw.  
  
Obieraczki zależnie od przeznaczenia wyposażone są w korundowe tarcze i segmenty ścierne zapewniające dokładne obieranie warzyw bez ich kaleczenia, czy też drobne elementy ścierne gwarantujące delikatne obieranie.  
  
Podstawowym zespołem każdej obieraczki jest komora robocza z wymiennymi talerzami i segmentami ściernymi.  
  
Obieraczki w zależności od typu mogą być wyposażone w wyłącznik czasowy, elektrozawór oraz wyłącznik krańcowy pokrywy.  
  
Dozowanie wody odbywa się poprzez elektrozawór, który steruje jej dopływem w czasie pracy urządzenia, a wyłącznik pokrywy uniemożliwia przypadkowe załączenie obieraczki. Obieraczki zaleca się wyposażyć w oddzielny separator obierzyn.  
  
wstępnego mycia warzyw tzw. „płuczkę”. Eliminuje to konieczność ręcznego mycia wsadu przed obieraniem, a tym samym usprawnia i przyspiesza pracę.  
  
Do zastosowania w dużych obiektach gastronomicznych polecamy obieraczki dwukomorowe. Podwójna obieraczka daje możliwość uzyskania wydajności do 500kg/h obranych warzyw.

|  |  |
| --- | --- |
| długość ** | **980 mm** |
| szerokość ** | **680 mm** |
| wysokość ** | **925 mm** |
| moc całkowita: | **0.55 kW** |
| napięcie: | **400 V** |
| waga: | **95 kg** |
| wsad: | **20 kg** |
| materiał: | **stal nierdzewna** |
| separator w komplecie: | **nie** |