**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**  |