

PEL 5B

PEL 5

PEL 10

PEL 18

Swedlinghaus





PEL 5B

PEL 10

PELAPATATE

Potato peeler / Eplucheur à pommes de terre / Kartoffelschälmaschine / Peladora de patatas

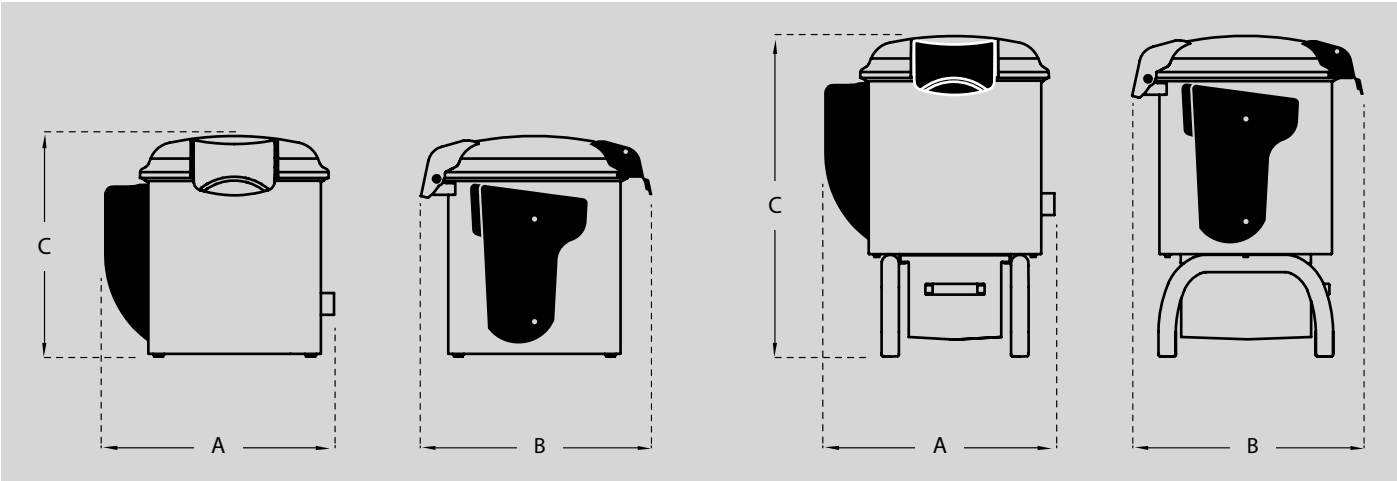
Macchine per uso professionale indispensabili nelle cucine. Struttura in acciaio inox, piattello con abrasiva, pareti abrasive facilmente sostituibili. Timer digitale multifunzione, coperchio trasparente per il controllo durante la lavorazione, cassetto scarico completo di filtro di serie (esclusa serie PEL5B), motore asincrono ventilato, trasmissione a cinghia, micro su coperchio e sportello, pulsante manuale per scarico prodotto, elettrovalvola elettronica per ingresso acqua, collettore di scarico a terra o a parete, comandi digitali.

Professional machines indispensable for any kitchen. S/steel construction, abrasive/coated plate, abrasive/coated walls easy to replace. Multifunction digital timer, transparent lid to check the process, waste drawer with filter included (except for Mod. PEL5B), ventilated asynchronous motor, belt driven transmission, lid and door safety micro/switch, manual discharge button, water jets electronic valve, wall or floor discharge outlet, digital controls.

Machines à usage professionnel indispensables dans toutes cuisines. Construction en acier inox, parois abrasives amovibles, plateau abrasif. Minuterie numérique multifonction, couvercle supérieur transparent, tiroir de décharge avec filtre (à exception du Mod. PEL5B), moteur asynchrone ventilé, transmission à courroie, micro/interrupteur de sécurité de couvercle et de porte, bouton manuel pour l'expulsion du produit, électrovalve électronique d'injection d'eau, décharge latéral ou en dessous de l'appareil, commandes numériques.

Maschinen für den professionellen Einsatz, ein Muss für jede Küche. Edelstahlstruktur, Platte mit abrasiven, leicht austauschbaren Schleifwänden. Multifunktions/Digital/Timer, transparente Abdeckung zur Steuerung während der Verarbeitung, Entladeschublade mit Standardfilter (ausgenommen PEL5B/Serie), belüfteter Asynchronmotor, Riemenübertragung, Mikroabdeckung und Tür, manueller Knopf für die Produktentladung, elektronisches Magnetventil für den Einlass von Wasser, Auslass des Kollektors am Boden oder an der Wand, digitale Steuerung.

Las máquinas peladoras de papas son instrumentos indispensables en todas cocinas. Realizadas completamente en acero inoxidable, platillo con cepillos y paredes con revestimiento abrasivo fácilmente reemplazables. Timer digital multifunción, tapa transparente para el control durante el procesamiento, bandeja de descarga dotada de filtro de serie (excepto el mod. PEL5B), motor asíncrono ventilado, microinterruptor en la tapa y en la puerta, pulsante manual para la descarga del producto, válvula electrónica para el ingreso del agua, tubo de desagüe al suelo o a pared, controles digitales.



	PEL 5B	PEL 5	PEL 10	PEL 18
A LARGHEZZA Width / Largeur / Breite / Ancho	530 mm	530 mm	530 mm	530 mm
B LUNGHEZZA Lenght / Longeur / Länge / Largo	520 mm	520 mm	660 mm	660 mm
C ALTEZZA Height / Hauteur / Höhe / Altura	520 mm	700 mm	850 mm	950 mm

MODELLO	PEL 5B	PEL 5	PEL 10	PEL 18
PRODUZIONE ORARIA Output/h / Productivité horaire Stundenproduktion / Producción horaria	150 kg/h	150 kg/h	300 kg/h	500 kg/h
TEMPO CICLO PULIZIA leaning cycle time / Temps cycle de nettoyage Reinigungszykluszeit / Tiempo ciclo de limpieza	60" / 90"	60" / 90"	90" / 120"	120" / 150"
CARICO MAX Load max/ Charge max Max. Fassungsvermögen/Carga máxima	5 kg	5 kg	10 kg	18 kg
POTENZA Power / Puissance / Leistung / Potencia	0,37 kw	0,37 kw	0,55 kw	0,90 kw
VELOCITÀ Speed / Vitesse Geschwindigkeitsstufe / Velocidad	270 rpm	270 rpm	320 rpm	320 rpm
SCARICO LAT/SCARICO INF Side/Floor discharge/ Décharge latéral/en dessous Seitliche/untere auslassöffnung/ Descarga lateral/inferior	ø 50 mm	ø 50 mm ø 40 mm	ø 50 mm ø 40 mm	ø 50 mm ø 40 mm
PESO Weight / Poids / Gewicht / Peso	31 kg	35 kg	40 kg	44 kg
DIMENSIONI IMBALLO Packing dimensions / Dimension emballage Verpackungsgrösse / Dimensiones embalaje	670x590x790 mm	670x590x880 mm	670x590x1020 mm	670x590x1120 mm