



MODELLI DISPONIBILI



FM-PPN/10M/T

FIMAR - Technochef, Pelapatate Professionale, capacità carico Kg.10, TRIFASE, V.400/3

€ 950,55 + IVA

€ 1.159,67 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni



FM-PPN/10M/M

FIMAR - Technochef, Pelapatate Professionale, capacità carico Kg.10, MONOFASE, V.230/1

€ 974,74 + IVA

€ 1.189,18 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

SCHEDA TECNICA

Peso netto (Kg)	36
Peso lordo (Kg)	47
Larghezza (mm)	400
Profondità (mm)	770
Altezza (mm)	860

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
-------------	-------------	-----------------

€ 39,86 + IVA

€ 39,86 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

FM-ABRLT



FIMAR - Technochef - Abrasivo laterale

€ 91,29 + IVA

€ 111,37 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

FMPTA



FIMAR - Technochef - Piattello in tela abrasiva per patate e carote, Mod.PTA

€ 190,55 + IVA

€ 232,47 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

FMCCV



FIMAR - Technochef - Cestello inox per centrifuga, Mod.CCV

€ 219,86 + IVA

€ 268,23 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

FMPAB



FIMAR - Technochef - Piattello in carborundo abrasivo, Mod.PAB

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

PELAPATATE su piedini, Carica Massimo di 10 Kg. ciclo:

- **struttura in acciaio inox** e materiali plastici adatti al contatto alimentare;
- **coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente** per il controllo delle fasi di lavorazione;
- **lavaggio continuo**, che consente una lavorazione omogenea e facilita le successive fasi di pulizia della macchina
- **microinterruttori di sicurezza** su **coperchio superiore** e su **bocca di uscita**;
- **Portello con maniglia** sulla bocca di scarico prodotto;
- **getto automatico d'acqua per favorire l'eliminazione dei residui di pelatura**;
- **pulsante espulsione prodotto**;
- sistema manuale di estrazione del piattello;
- timer da 0 a 4 minuti;
- **capacità produttiva 120 Kg/h**;
- **in dotazione: piattello abrasivo estraibile**, che garantisce una perfetta pelatura del prodotto con ridottissimi scarti di produzione,
- **disponibile con alimentazione monofase V. 230/1 o Trifase V. 400/3+N**,
- **Possibilità di Centrifugare Verdure in Foglia** utilizzando il **Cestello Inox cod. FMCCV, disponibile come Optional.**

**Marchio CE
MADE IN ITALY**