

LÍNEA NEUTRA

METVISA

Peladora de Papa de 10 Kilos

MODELO DB10220M



USO PROFESIONAL



PELADO EFICIENTE Y UNIFORME

Diseñada para pelar papas y otros tubérculos de manera rápida e higiénica mediante un sistema de lijado con agua corriente, optimizando la limpieza y evacuación de residuos.

Ideal para restaurantes, hoteles, comedores industriales y negocios gastronómicos.



Distribuidor Autorizado:
CARDENAS

Especificaciones Técnicas

Modelo	DB10220M
Sistema de operación	Lijado con agua corriente para disminuir la rigidez de las cáscaras
Motor	1/2 HP
Consumo de energía	0.37 kW/h
Voltaje	220 V / 60 Hz
Disco	Extraíble
Desagüe	Sistema para drenar residuos
Estructura	Acero inoxidable
Dimensiones (L x F x Al)	44 x 59 x 88 cm
Peso	38.7 kg
Uso	Ideal para facilitar el pelado y procesamiento de alimentos, proporcionando un trabajo eficiente y una evacuación práctica de residuos.



SISTEMA DE LIJADO CON AGUA

Reduce la rigidez de las cáscaras mediante el lijado con agua corriente, logrando un pelado más efectivo y uniforme.



MOTOR POTENTE Y EFICIENTE

Motor de 1/2 HP que garantiza un óptimo rendimiento con bajo consumo energético.



DISCO EXTRAÍBLE

Permite una fácil remoción para limpieza y mantenimiento del equipo.



SISTEMA DE DESAGÜE

Facilita la evacuación de residuos y mantiene el área de trabajo limpia.



ESTRUCTURA RESISTENTE

Fabricada en acero inoxidable de alta calidad, resistente a la corrosión y de larga vida útil.

Beneficios Destacados



ALTO RENDIMIENTO

Pela grandes cantidades de papas de manera rápida y uniforme.



LIMPIEZA OPTIMIZADA

El sistema de agua corriente mejora el proceso de pelado y la higiene.



EVACUACIÓN EFICIENTE

El sistema de desagüe remueve los residuos fácilmente.



HIGIÉNICO Y SEGURO

Estructura en acero inoxidable que asegura durabilidad e higiene.



FÁCIL OPERACIÓN

Diseño práctico y sencillo de usar para un trabajo más eficiente.



USO RECOMENDADO

Ideal para restaurantes, hoteles, comedores industriales y negocios gastronómicos que buscan optimizar el pelado de papas y otros tubérculos con rapidez, higiene y eficiencia.



RESTAURANTES



HOTELES



COMEDORES INDUSTRIALES



HOSPITALES



NEGOCIOS GASTRONÓMICOS

La Peladora de Papa de 10 Kilos Gastro modelo DB10220M combina eficiencia, durabilidad e higiene para facilitar el procesamiento de alimentos.

Su sistema de lijado con agua, disco extraíble y desagüe integrado garantizan un pelado perfecto y una limpieza rápida, optimizando el trabajo en cocinas profesionales.