

LÍNEA NEUTRA

METVISA

Peladora de Papa de 6 Kilos

MODELO DB6620M

USO
PROFESIONAL

PELADO EFICIENTE Y LIMPIO

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	DB6620M
Sistema de operación	Lijado con agua corriente para reducir la rigidez de las cáscaras
Motor	1/4 HP
Consumo de energía	0.18 kW/h
Voltaje	220 V / 60 Hz
Disco	Extraíble
Desagüe	Sistema para drenar residuos
Estructura	Acero inoxidable
Dimensiones (L x F x Al)	37 x 51 x 71.5 cm
Peso	22.5 kg
Uso	Ideal para facilitar el pelado y procesamiento de alimentos mediante un sistema de lijado con agua, optimizando la limpieza y evacuación de residuos.



SISTEMA DE LIJADO CON AGUA

Reduce la rigidez de las cáscaras, logrando un pelado más efectivo y uniforme.



MOTOR EFICIENTE

Motor de 1/4 HP que ofrece 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, hospitales 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 6 Kilos Gastro modelo DB6620M 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.