



**Obieraczka do ziemniaków 18 kg, 230V/1100W,
622x540x(H)997mm | HENDI 229224**

Producent: HENDI

Nr referencyjny: 229224

Cechy produktu

Długość (mm): 622

Szerokość (mm): 540

Wysokość (mm): 997

Długość przewodu (mm): 1600

Waga netto (kg): 42.155

Moc wejściowa (W): 1100

Minutnik: 8

Obieraczka do ziemniaków 18 kg, 622x540x(H)997mm HENDI Kitchen Line

Profesjonalna obieraczka do ziemniaków HENDI Kitchen Line przeznaczona do obróbki mechanicznej warzyw w gastronomii. Urządzenie umożliwia jednorazowe obieranie do **18 kg ziemniaków**, co pozwala na szybkie przygotowanie dużej ilości surowca w restauracjach, stołówkach i zakładach zbiorowego żywienia.

Proces obierania odbywa się przy użyciu powierzchni ścierniej komory oraz dysku ściernego, które skutecznie usuwają skórkę. Podczas pracy do komory doprowadzana jest woda, która wypłukuje obierki i odprowadza je przez odpływ.

Dlaczego warto wybrać ten model?

Pojemność wsadu 18 kg

Jednorazowe obieranie dużej ilości ziemniaków w jednym cyklu pracy.

Silnik o mocy 1100 W

Zapewnia sprawne i efektywne działanie urządzenia podczas obierania.

Timer pracy

Możliwość ustawienia czasu pracy urządzenia w zależności od ilości produktu.

Mikrowyłącznik bezpieczeństwa

Urządzenie wyposażone w zabezpieczenie zatrzymujące pracę po otwarciu pokrywy.

Dysk ścierny i powierzchnia ścierna

Skutecznie usuwają skórkę z ziemniaków podczas procesu obierania.

System odprowadzania odpadów
Obierki są wypłukiwane wodą i usuwane przez odpływ podczas pracy urządzenia.

Technologia i konstrukcja

Komora robocza obieraczki wyposażona jest w powierzchnię ścierną oraz dysk ścierny znajdujący się na dnie komory. W trakcie pracy ziemniaki są obracane i ocierają się o powierzchnię ścierną, co powoduje skuteczne usuwanie skórki.

Podczas procesu do komory doprowadzana jest woda, która wypłukuje obierki i kieruje je do odpływu. Urządzenie posiada pokrywę z mikrowyłącznikiem bezpieczeństwa, który zatrzymuje pracę w przypadku jej otwarcia.

Zastosowanie w gastronomii

Obieraczka przeznaczona jest do profesjonalnych kuchni, w których przygotowuje się duże ilości warzyw:

- restauracje
- stołówki
- hotele
- firmy cateringowe
- zakłady zbiorowego żywienia

Urządzenie pozwala znacząco skrócić czas przygotowania ziemniaków do dalszej obróbki kulinarnej.

Dane techniczne

Model
Kitchen Line
Kolor produktu
Pojemność wsadu
Moc
Waga

Szerokość
Wysokość