

SKU: 2978265

Fama

Pelapatate Modello FP106 Da banco con cassetto e filtro incluso Alimentazione monofase Capacità Carico 5 Kg Produzione oraria Kg 150



Descrizione

Pelapatate Professionali

Apparecchio per uso professionale, ideale per alberghi e ristoranti. Struttura completamente in acciaio inossidabile AISI 304 con motore asincrono ventilato di produzione nazionale e pareti abrasive facilmente sostituibili senza l'utilizzo di attrezzi

Specifiche Tecniche

- Elettrovalvola elettronica per ingresso acqua
- Micro al coperchio e sportello
- Coperchio in plastica trasparente infrangibile
- Cassetto filtro allo scarico di serie

- Visibili e pratici comandi digitali
- Apparato elettrico esterno protetto da ergonomica scatola di plastica isolata
- Timer digitale multifunzione
- Pulsante manuale per scarico prodotto
- Scheda elettronica protetta con scatola in plastica IP 55
- Collettore di scarico a terra o parete
- Trasmissione a cinghia
- Norme CE
- Fabbricato in Italia
- Motore asincrono ventilato di produzione nazionale
- Visibili e pratici comandi digitali
- Scheda elettronica protetta con scatola in plastica IP 55
- Trasmissione a cinghia
- Capacità di carico Kg 5
- Produzione oraria Kg 150
- Tempo per ciclo di pulitura 60/90 sec.
- Pressione acqua 0,2/10 bar
- Temperatura acqua °C +5/+20
- Velocità 270 rpm
- Potenza Kw 0,37 (0,50 Hp)
- Alimentazione MONOFASE V 230/50Hz
- Alimentazione tubo flessibile: 3/4"
- Collettore scarico laterale: Ø 50 mm
- Collettore scarico inferiore: Ø 40 mm
- DIM. Cm L 53 x P 52 x h 70
- Peso Kg 35
- Norma CE

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	70
Lunghezza (cm)	53
Profondità (cm)	52