

SKU: 2978273

Fama

Pelapatate Modello FP102 con cassetto e filtro incluso Alimentazione Monofase Capacità Carico 18 Kg Produzione oraria Kg 500



Descrizione

Pelapatate Professionale

Ideale per alberghi e ristoranti, Rubusto con una struttura completamente in acciaio inossidabile AISI 304 e un motore asincrono ventilato di produzione nazionale. Pareti abrasive facilmente sostituibili senza l'utilizzo di attrezzi e elettrovalvola elettronica per ingresso acqua

Specifiche Tecniche

- 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
- Capacità: 18 Kg
- Durata ciclo di pulitura: 120-150 secondi
- Produzione: 500 Kg/ora
- Coperchio trasparente
- Velocità di rotazione: 320 giri/min.
- Pressione acqua: 0,2-10 bar
- Temperatura acqua: 5°C-20°C
- Tela abrasiva e piatto pelapatate facilmente asportabili per la pulizia.
- Potenza: 900 watt
- Alimentazione: Monofase 230 V
- Collettore scarico laterale: diametro 50 mm
- Collettore scarico inferiore: diametro 40 mm
- Peso netto: 45 Kg
- Dimensioni: 53 x 66 x 95 cm

Scheda Tecnica

Attributo	Valore
Altezza (cm)	95
Lunghezza (cm)	53
Profondità (cm)	66