

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/obieraczka-do-ziemniakow-fp116p-30-kg-400v-p-55372.html>



Obieraczka do ziemniaków FP116P | 30 kg | 400V

Cena brutto	17 426,64 zł
Cena netto	14 168,00 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	RestoFP116P
Kod producenta	FP116P
Producent	Resto Quality
Informacje o bezpieczeństwie	Posiada oznaczenie CE (zgodność z normami UE).

Opis produktu

Opis: Profesjonalne urządzenie do obierania ziemniaków i innych warzyw korzeniowych Korpus urządzenia wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304 Urządzenie umieszczone na czarnych stalowo-żeliwnych nóżkach Wentylowany asynchroniczny silnik zapobiegający przegrzaniu Tarcza i wewnętrzne ścianki pokryte materiałem ściernym Pokrywa wykonana ze stali nierdzewnej Mikrowyłącznik bezpieczeństwa umieszczony na pokrywie i na drzwiczkach wylotowych Przyłącze wody ¾ cala Odpływ w ścianie lub podłodze Prosty w obsłudze, elektroniczny panel sterowania Łatwa wymiana i utrzymanie w czystości materiału ściernego Wielofunkcyjny timer z wyświetlaczem Przycisk ręcznego opróżniania Elektroniczny zawór wody Zasilanie na 230V dostępne na zamówienie - 310 zł netto Parametry techniczne: Wymiary zewnętrzne [mm]: 530x660x830 Moc [kW]: 0,96 Prędkość obrotowa [ilość/min]: 240 Wydajność chwilowa [kg/h]: 700 Temperatura wody zasilającej [°C]: 5-20 Pojemność [kg]: 30 Zasilanie [V]: 400 Waga [kg]: 60 Dlaczego warto wybrać obieraczkę Resto Quality FP116P? W pełni profesjonalna obieraczka wyprodukowana we Włoszech Solidna i estetyczna konstrukcja Materiał ścierny umieszczony dolnym talerzu oraz ściankach obieraczki Elektroniczny timer W standardzie separator obierzyn oraz podstawa 12 miesięczna gwarancja na terenie całej Polski Warunkiem udzielenia gwarancji na urządzenia siłowe (400V) i urządzenia gazowe z oferty Resto Quality jest wypełniona i podpisana przez technika z uprawnieniami (E1,E3) lista kontrolna pierwszego uruchomienia urządzenia