



## ■ Pelatrici verdure Serie T

**Macchina multifunzione. La soluzione ideale per pelare, lavare e asciugare verdure e tuberi. Modelli specifici per il lavaggio di cozze/molluschi.**



Coperchio trasparente e rimovibile



Maniglia ergonomica



**T5S**



Timer



Disco coltelli (accessorio)



- **Utilizzatori:** Ristoranti / Catering
- Da **30 a 100 coperti**



- **Principali lavorazioni:** pelatura di verdure



- Capacità di carico: **5 Kg**
- Produttività massima: **80 Kg/h**
- **Costruzione in acciaio inox**
- **Motore industriale asincrono** adatto ad un uso intensivo e lunga durata

- Disco rotante estraibile e ricoperto di speciale materiale abrasivo (pietra lavica) che garantisce lunga durata e un'ottima qualità di pelatura
- Velocità di rotazione disco: **350 giri /m.**
- **Disco coltelli** (ottimale per patate da friggere), **disco per lavare e spazzolare** le verdure che non necessitano di pelatura e **tavolo-filtro** in acciaio inox disponibili come accessori
- **Sicurezza:** arresto del motore all'apertura del coperchio o dello sportello



## ■ Pelatrici verdure **Serie T**



Coperchio trasparente  
con doccetta estraibile



Vasca estraibile per  
agevolare lo scaricamento  
e la pulizia



**T5E/T8E**  
da banco



Filtro integrato  
(modelli specifici)



Cestello per centrifugare  
(accessorio)



- **Utilizzatori:** Ristoranti / Catering



- **Principali lavorazioni:** pelatura di verdure/  
tuberi e pulizia cozze



- **T5E:** capacità di carico: **5 kg**;  
Produttività massima: **80 kg/h**
- **T8E:** capacità di carico: **8 kg**;  
Produttività massima: **130 kg/h**

- **Motore industriale asincrono** adatto ad un uso intensivo e lunga durata
- Disco rotante estraibile e ricoperto di speciale materiale abrasivo che garantisce un'ottima qualità di pelatura
- Velocità di rotazione disco: **300 giri/m**
- Disponibili modelli dedicati (T5M/T8M) per la pulitura di cozze con velocità di rotazione pari a 208 giri/m.



## ■ Pelatrici verdure Serie T



Coperchio trasparente con doccetta estraibile



Disco e cilindro abrasivi



Pannello comandi piatto resistente all'acqua con timer programmabile (IP55)



Ampia bocca di scarico

### T10E/T15E



- **Utilizzatori:** Ristoranti / Catering / Gastronomie
- Da **50 a 300 coperti**



- **Principali lavorazioni:** pelatura, sbucciatura, lavaggio ed asciugatura di verdure/tuberi



- **T10:** capacità di carico: **10 Kg**  
Produttività massima: **160 Kg/h**
- **T15E:** capacità di carico: **15 Kg**  
Produttività massima: **240 Kg/h**

- Motore industriale asincrono adatto ad un uso intensivo e lunga durata
- Costruzione in acciaio inox
- Velocità di rotazione disco: **300 giri/m**
- Disco rotante estraibile e ricoperto di speciale materiale abrasivo (pietra lavica) che garantisce **lunga durata** e un'ottima qualità di pelatura
- Più flessibilità con dischi opzionali (disco coltelli, disco cipolle, disco per lavare e spazzolare) e il cestello per centrifugare (accessorio opzionale)
- **Sicurezza:** arresto del motore all'apertura del coperchio o dello sportello
- Tavolo filtro disponibile come accessorio

## T25



- **Utilizzatori:** Ristoranti/ Catering/ Cucine centralizzate
- **Da 100 a 500 coperti**



- **Principali lavorazioni:** pelatura di verdure/tuberi con buccia spessa (sedano, patate, carote)



- Capacità di carico: **25 Kg**
- Produttività massima: oltre **400 Kg/h**
- Velocità di rotazione disco: **295 giri/m.**
- Disco rotante estraibile e cilindro ricoperti di speciale materiale abrasivo (pietra lavica) che garantisce **lunga durata** e un'ottima qualità di pelatura
- Costruzione in acciaio inox
- **Motore industriale asincrono** adatto ad un uso intensivo e lunga durata
- Comando ad impulsi per effettuare **l'operazione di scarico delle verdure in sicurezza**
- **Sicurezza:** arresto del motore all'apertura del coperchio o dello sportello
- **Pannello comandi** piatto e **resistente all'acqua** (IP55)



**T25E**

Possibilità di scegliere la direzione dell'evacuazione scarti



**Ti25**

Tavolo-filtro integrato



Foro di scarico



Sportello di bocca di scarico

## Pelatrici Serie T

Modelli	Capacità	Dimensioni (lpxh)	Note
<b>T5S</b>	5 kg	314x485x450 mm	
<b>T5E/T5M</b>	5 kg	424x390x590 mm	Modello specifico per cozze
<b>T8E/T8M</b>	8 kg	422x396x676 mm	Modello specifico per cozze
<b>T10E</b>	10 kg	440x690x680 mm	
<b>T15E</b>	15 kg	440x690x750 mm	
<b>T25E</b>	25 kg	585x785x1215 mm	
<b>Ti25</b>	25 kg	565x880x1425 mm	Cilindro inclinato