

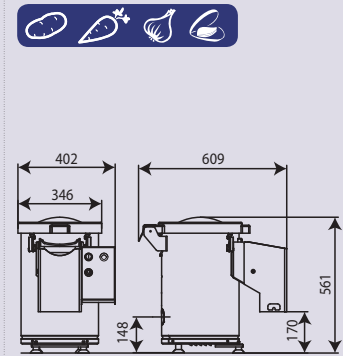
TEKNISKA SPECIFIKATIONER · TECHNICAL SPECIFICATIONS · TECHNISCHE DATEN · CARACTÉRISTIQUES · ESPECIFICACIONES

C/E_►		PP5	PP5T	PP10	PP20	PP30	PP50	OP8	GP3	GP3T	GP8	PC3	PC3T	PC8
Kapacitet Load capacity Capacité Ladefähigkeit Capacidad de carga	Kg	5	5	10	20	30	50	8	3	3	8	3	3	8
* Produktion Output Production - Leistung Producción	Kg/h	150	150	300	480	680	1.000	240	30	30	80	60	60	150
* Skalkingstid Cleaning cycle Cycle de nettoyage Reinigung zyklus Ciclo de limpieza	min	2 - 3	2 - 3	2 - 3	2 - 3	2 - 3	2 - 3	2	6	6	6	2 - 3	2 - 3	2 - 3
Effekt 3-fas motor Three-phase motor Moteur triphasé Drehstrommotor Motor trifásico	kW (HP)	0,27 (0,35)	0,27 (0,35)	0,75 (1,00)	1,15 (1,50)	1,15 (1,50)	1,86 (2,50)	0,75 (1,00)	0,27 (0,35)	0,27 (0,35)	0,75 (1,00)	0,27 (0,35)	0,27 (0,35)	0,75 (1,00)
Effekt 1-fas motor Single-phase motor Moteur monophasé Einphasig Motor Motor monofásico	kW (HP)	0,42 (0,56)	0,42 (0,56)	0,75 (1,00)	0,90 (1,20)	0,90 (1,20)	1,49 (2,00)	0,75 (1,00)	0,42 (0,56)	0,42 (0,56)	0,75 (1,00)	0,42 (0,56)	0,42 (0,56)	0,75 (1,00)
Nettovikt Net weight TPH (SPH) Poids net TPH (MPH) Nettogewicht DPH (EPH) Peso neto TF (MF)	Kg	29 (30)	34 (35)	45 (46)	59 (60)	61 (62)	94	45 (46)	29 (30)	34 (35)	43 (44)	29 (30)	34 (35)	45 (46)

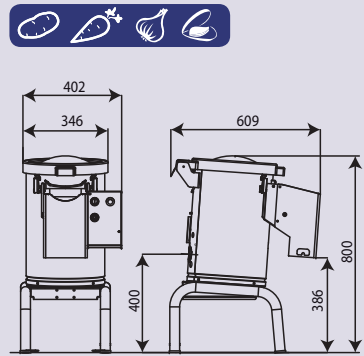
I dati del presente catalogo non sono impegnativi e potranno subire variazioni senza preavviso. Specifications and other features are subject to change without notice. (09/15)

* Produktion och skalkingstid är ungefärliga och beror även på hur maskinen används / Peeling cycle and productivity are estimated and they are according to the running methodology / Le cycle d'épluchage et la productivité sont des estimations et dependent de la méthodologie de travail / Der reinigungszyklus und produktivität werden geschätzt und sind abhängig von der arbeitsmethodik / El ciclo de pelado y la productividad son estimados y dependen del método de trabajo.

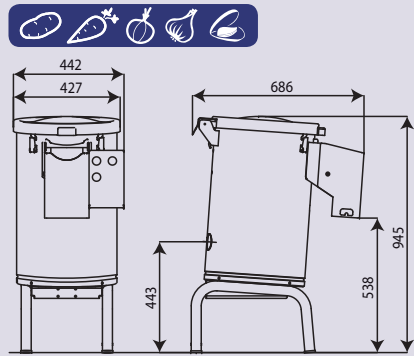
C/E PP5 - C/E GP3 - C/E PC3



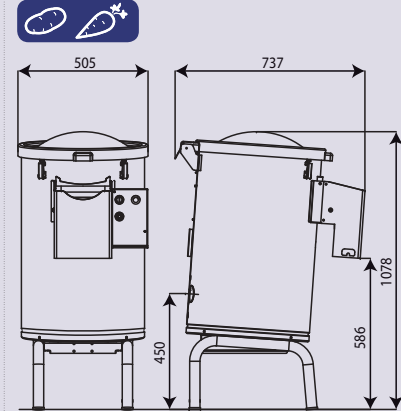
C/E PP5T - C/E GP3T - C/E PC3T



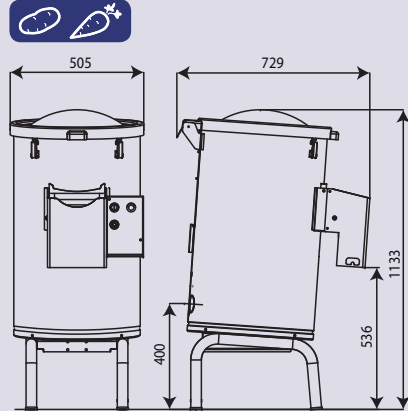
C/E PP10 - C/E OP8 - C/E GP8 - C/E PC8



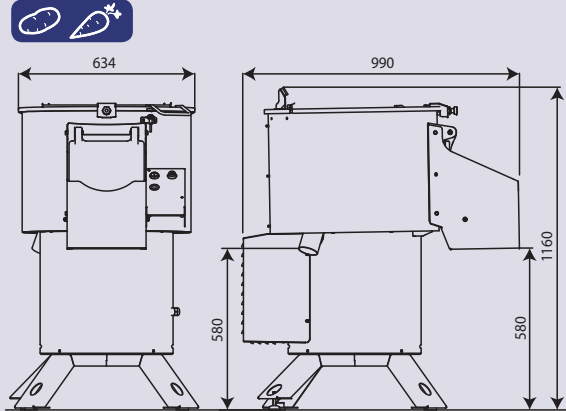
C/E PP20



C/E PP30



C/E PP50





ALLMÄNNA EGENSKAPER · GENERAL DESCRIPTION · DESCRIPTION
GÉNÉRALE GENERALE BESCHREIBUNG · DESCRIPCIÓN GENERAL

 **POTATIS, MORÖTTER, LÖK OCH VITLÖK**
Automatica maskiner för tvättning och skalning av potatis, rotfrukter, lök och vitlök - med utmärkta resultat, stor arbetsbesparing och minimalt med svinn. Enkla att använda och ergonomiskt utformade. Effektiva med korta skalningstider. Speciellt utformade för varje specifik produkt. Skalskivor och sidor med special-beläggning för potatis och rotfrukter, slät insida för lök och vitlök. Enkla att demontera och rengöra.
Musslor
Automatica maskiner för sköljning och rengörning av musslor: avlagsnar enkelt alger, sjögräs och avlagringar med utmärta resultat. Mycket arbetsbesparande med minimalt svinn. Skiva och insats i rostfritt. Enkla att demontera och rengöra.

 **POTATOES, CARROTS, ONIONS, GARLIC**
Automatic machines for washing and cleaning potatoes, carrots, onions and garlic with excellent cleaning results, considerable labour-savings and a minimum waste of product. Easy to use. Rapid work cycle. Specially designed for the purpose. Cleaning disc side canvas with abrasive coating (potato and carrots) or smooth surface (garlic), easily removable for cleaning. Maximum hygiene in full respect of regulations. For catering, restaurants, canteens, community, food processing plants, hyper and supermarkets..
MUSSELS
Automatic machines for washing and cleaning mussels; they remove the algae and incrustations with great results, considerable labour-savings and a minimum waste of product. Disc and stainless steel basket are easy to remove for cleaning. For fish-vendors, catering, restaurants, Community, hyper and supermarkets...

 **POMMES DE TERRE, CAROTTES, OIGNONS, AIL**
Machines automatiques destinées à laver et nettoyer pommes de terre, carottes, oignons et ail avec des résultats de excellents, des économies sensibles de main-d'oeuvre et une quantité minimum de rebut. Faciles à utiliser. Cycle de fonctionnement rapide. Spécialement étudiées pour cette utilisation spécifique. Disque et bêche latérale recouverts d'abrasif (pomme de terre et les carottes) ou surface lisse (ail), facilement amovibles pour le nettoyage. Le maximum d'hygiène dans le respect des normes. Pour la restauration collective, les restaurants, les cantines, les communautés, les laboratoires alimentaires, les supermarchés, les hypermarchés etc
MOULES
Machines automatiques destinés au lavage et au nettoyage de moules. Elles éliminent les algues et les incrustations, avec de tres bons résultats, des économies sensibles de main-d'oeuvre et une quantité minimum de rebut. Disque et panier inox amovibles pour faciliter le nettoyage. Pour les poissonneries, la restauration collective, les restaurants, les communautés, les supermarchés, les hypermarchés etc.

 **KARTOFFEL, MOEHRE, ZWIEBELN, KNOBLAUC**
Automatikmaschinen zum Waschen und Reinigen von Kartoffeln und Möhren mit hervorragenden Reinigungsergebnissen, deutlicher Personalkostensenkung und minimalen Ausschussanteilen. Leicht zu bedienen. Schneller Arbeitszyklus. Eigens für den Einsatzbereich entwickelt. Scheibe und Seitentuch mit Schleifmittel überzogen (Kartoffeln und Karotten) oder glatter Oberfläche (Knoblauch), leicht Ausziehbar zur Unterstützung der Reinigung. Maximale Hygiene unter Einhaltung der Vorschriften. Für Catering, Restaurants, Mensen, Institute, Lebensmittelverarbeitungsbetriebe, Super- und Hypermärkte,...
MIESMUSCHELREINIGER
Automatikmaschinen zum Waschen und Reinigen der Miesmuscheln. Entfernen Algen und Verkrustungen, mit hervorragenden Reinigungsergebnissen, deutlicher Personalkostensenkung und minimalen Ausschussanteilen. Leicht zu bedienen. Schneller Arbeitszyklus. Scheibe und Korb aus Inox-Stahl, ausziehbar zur Unterstützung der Reinigung. Maximale Hygiene unter Einhaltung der Vorschriften. Für Fischgeschäfte, Catering, Restaurants, Institute, Super- und Hypermärkte,...

 **PAPAS/PATATAS, ZANAHORIAS, CEBOLLAS, AJO**
Máquinas automáticas para limpiar y pelar papas/patatas y zanahorias con excelentes resultados, signifi cativo ahorro de mano de obra y mínima producción de desechos. Fáciles de usar. Ciclo de trabajo breve. Especialmente diseñadas para el uso previsto. Disco y superficie lateral revestidos de material abrasivo (papas patatas y cebollas) o superficie lisa (ajo), fácilmente desmontables para facilitar sus limpiezas. Máxima higiene de acuerdo a las normas. Para servicios de catering, restaurantes, comedores, comunidades, laboratorios alimentarios, supermercados, hipermercados, etc.
LIMPIA-MEJILLONES
Máquinas automáticas para limpiar mejillones. Quitar algas e incrustaciones con excelentes resultados, ahorro de mano de obra y mínima producción de desechos. Fáciles de usar. Ciclo de trabajo breve. Especialmente diseñadas para el uso previsto. Disco y cesto inoxidables desmontables para facilitar su limpieza. Máxima higiene de acuerdo a las normas vigentes. Para pescaderías, servicios de catering, restaurantes, comunidades, supermercados, hipermercados, etc.

TEKNISKA SPECIFIKATIONER · TECHNICAL SPECIFICATIONS ·
CARACTERISTIQUES TECHNISCHES DATEN · ESPECIFICACIONES

- Stativ av AISI 304 rostfritt stål
- Timer (mekanisk)
- Motor med drivrem
- Enkel demontering av skalskiva och prforerad insats.
- Utmatning via lucka i fronten med stänkskydd.
- Skyddsrelä avbryter skalningen när locket öppnas.
- Vattenanslutning 3/4"; Avlopp Ø 50 mm
- Alla elektriska delar i vattentät box IP56.
- Lågspänningskontroller (24 V)
- Maskinerna uppfyller alla gällande C€ direktiv.

- Lock i plexiglas möjliggör enkel kontroll av skalprocessen.

- Casing in AISI 304 stainless steel
- Mechanical timer
- Belt driven motor
- Perforated basket and rotary plate steel. Easy to remove for cleaning.
- Front unloading protected by safety guard that conveys product downwards
- Seethrough plexiglass cover to monitor cleaning process.
- Sensor that detects the opening of the cover
- Water inlet 3/4"; water drainage Ø 50 mm
- Electrical parts in box with IP56 protection rating
- N.V.R. low voltage controls (24 V)
- The machine complies C€ with standards in terms of hygiene and safety

- Structure en acier inox AISI 304
- Minuterie mécanique
- Moteur avec, transmission à courroie
- Tambour ajouré et plateau rotatif. Facilement amovibles pour le nettoyage
- Dépôt frontal protégé par une protection de sécurité qui amène le produit en bas
- Couvercle en plexiglas transparent permettant de contrôler les phases de nettoyage
- Capteur qui contrôle l'ouverture du couvercle
- Entrée eau 3/4"; évacuation eau Ø 50 mm
- Parties électriques sous boîtier à degré de protection IP56
- Commandes à N.V.R. à basse tension (24V)
- Machine conforme aux normes C€ en matièr d'hygiène et sécurité

- Struktur aus rostfreiem Stahl AISI 304
- Genauer und widerstandsfähiger mechanischer Timer
- Motor mit Riemenantrieb
- Drehscheibe, leicht Ausziehbar zur Unterstützung der Reinigung
- Auslauf auf der Vorderseite mit Sicherheitsvorrichtung, die das Produkt nach unten leitet
- Durchsichtiger Plexiglasdeckel zur Überwachung aller Reinigungsphasen
- Kontrollsensor der Deckelöffnung
- Wassereinlauf 3/4"; Wasserablauf Ø 50 mm
- Elektrische Teile in Gehäuse mit Schutzgrad IP56
- Steuerung mit Niederspannungs-N.V.R. (24 V)
- Maschine mit den C€ - Normen in bezug auf Hygiene und Sicherheit konform

- Estructura de acero inox AISI 304
- Temporizador mecánico preciso y sólido
- Transmisión a correa
- Cesto perforado y plato giratorio. Fácil remoción para efectuar la limpieza
- Descarga frontal protegida por dispositivo de seguridad que guía el producto hacia abajo
- Tapa de plexiglás transparente para un adecuado control de todas las fases del pelado
- Sensor para control apertura de la tapa
- Entrada de agua 3/4"; descarga de agua Ø 50 mm
- Partes eléctricos en apósitá caja con grado de protección IP56
- Mandos con N.V.R. de baja tensión (24 V)
- Máquina conforme a lo establecido por las normativas C€ en materia de higiene y seguridad

TILLVAL · ON REQUEST · SUR DEMANDE
AUF ANFRAGE · BAJO PEDIDO

- Vägghängd kontrollpanel
- Elektroniskt styrd vattenventil (standard på vitöksskalare)
- Filter
- Specialutförande, 60 Hz

- Remote wall-mounted controls
- Water inlet solenoid valve (standard on garlic peeler)
- Filter
- Special voltages, 60 Hz

- Commandes à distance à monter sur paroi
- Electrovanne d'entrée de l'eau (standard sur l'éplucheur d'ail)
- Filtre
- Tension spéciales, 60 Hz

- Fernschalter an der Wand
- Elektroventil Wassereinlauf (standard bei knoblauschäler)
- Filter
- Sonderspannungen, 60 Hz

- Mando a distancia de pared
- Válvula eléctrica de ingreso agua (de serie en la peladora de ajos)
- Filtro
- Voltajes especiales, 60 Hz

