



CUISINE PROFESSIONNELLE

Eplucheuse à pomme de terre 50kg - PIMAK - BPS.50

Conçue pour les professionnels de la restauration et de la transformation alimentaire, l'éplucheuse BPS.35 de PIMAK permet d'éplucher rapidement jusqu'à 50 kg de pommes de terre. Sa structure entièrement en acier inoxydable garantit une hygiène irréprochable et une robustesse à toute épreuve.

Caractéristiques :

Fabrication 100 % acier inoxydable, résistante à la corrosion. Nettoyage facile grâce à un design épuré.

Minuterie réglable pour une gestion précise du cycle d'épluchage. Abrasif en matériau alimentaire, pour un épluchage efficace et conforme aux normes.

Affichage numérique en option pour un meilleur contrôle.

Puissance : 2,20 / 3 kW, Tension : 380/50-60 V Hz

Capacité :

Jusqu'à 50 kg de pommes de terre par cycle, idéal pour les grandes cuisines, cantines ou établissements agroalimentaires.



Reference	BPS.50
Nom du produit	Eplucheuse à pomme de terre
Fabricant	Bogazici
Énergie	Electrique
Série	Equipement de préparation
Dimensions	96×63×106cm
Poids	100 kg
Certifications	Conforme aux normes CE

Note : Les informations présentes ci-dessus sont susceptibles de changer sans préavis.

📍 Nos adresses :

- Claye-Souilly : 5 Rue Victor Baltard, 77410

☎ Contactez-nous : 01 48 48 53 98

🌐 Plus d'infos : www.pimak.online

✉ E-mail : france@pimak.com