

**IMPORT**



**HISPANIA S.L.**

## **PIONEER** Peladora rápida para patata y zanahoria.



### **TRABAJAR BIEN Y CON RAPIDEZ REDUCIENDO AL MINIMO LOS DESECHOS**

De estos tres objetivos fundamentales ha nacido Pioneer, la peladora que permite descortezar óptimamente, en dos minutos, patatas y zanahorias con descartes contenidos. La forma del disco de pelado, y de los deflectores, revestidos por carborundum, permiten distribuir la acción abrasiva de modo uniforme sobre toda la superficie de la patata, reduciendo los descartes de trabajo. Un temporizador, regula los tiempos de pelado y evita que la patata permanezca en la elaboración más de lo debido.

Los pellejos son eliminados al instante por un chorro de agua y recogido, para no atascar los desagües del pavimento, en un filtro inox opcionalmente. Al acabar el trabajo, el disco de pelado y el filtro, pueden ser fácilmente desmontados para limpiarlos: una superioridad higiénica no despreciable que unida a la rapidez y a la confianza operativa hacen de Pioneer un aparato indispensable en toda gran cocina moderna.

**Wilma**  
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

# PIONEER Peladora rápida para patata y zanahoria

## LOS ACCESORIOS:

### MESA DE MONDA

Dimensionada para el trabajo de dos encargados, proyectado en función de un cómodo stockage y dar la última mano del producto. La mesa, realizada en acero inox 18/10, y dotada de: cuba de recogida de producto, plano de corte en polizeno alimentario con orificio de descarga, contenedor recogida desechos, grifo de llenado y rebosadero.



La altura del pelapatatas Pioneer, en la versión de acoplar a la mesa de monda, es superior al del modelo Standard para permitir la descarga de la patata en la cuba de recogida de la mesa. El pelapatatas puede ser posicionado sobre el lado derecho o izquierdo según demanda.



### FILTRO RECOGIDA PELLEJOS

Este dispositivo, montado a petición, evita la obstrucción del desagüe de la red debido a los residuos de los pellejos de la cebolla. Colocado en el desagüe del Pioneer, está construido en acero inoxi 18/10 y

formado por una cubeta donde está alojado un filtro extraíble de lámina perforada.

## LAS CARACTERISTICAS:

### CONSTRUCTIVAS

Estructura y cámara de pelado en acero inox 18/10.  
 Patas de fijación y disco de pelado de anticorodal.  
 Tapa, en material plástico antichoque, abisagrado a la máquina y dotado de bloque de cierre.  
 Disco extraíble manualmente para la limpieza.  
 Dispositivo de seguridad homologado, sobre la tapa y sobre la boca de descarga del producto.  
 Motor dotado de seguridad térmica.  
 Disco de pelado montado directamente sobre el motor.  
 Transmisión del motor al disco de pelado por medio de motor reductor con cojinetes y engranajes en baño de aceite.  
 Motor reductor dotado de seguridad térmica.



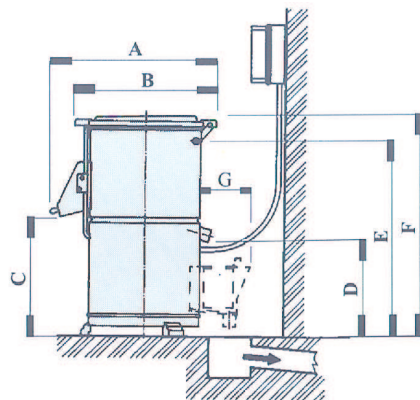
Cuadro de mandos, dotado de: pulsador marcha/parado, pulsador de descarga del producto, temporizador de regulación del tiempo de pelado y piloto de tensión. Mandos a baja tensión (24V). Grado de protección IP 54.

### FUNCIONALES

Modelo	K 8	K15	K30
Capacidad de carga Kg	8	15	30
Tiempo de pelado min	2-3	2-3	2-3
Entrada de agua Ø	3/4"	3/4"	3/4"
Desagüe Ø	2"	2"	2"
Potencia motor reductor kw	0,55	0,55	1,1
Conexión eléctrica V.	230/400 50Hz + T		
Peso maquina Kg	51	65	87

### DIMENSIONALES

A mm.	550	610	700
B mm.	525	575	660
C mm.	615	620	625
D mm.	490	490	480
E mm.	880	940	995
F mm.	1000	1070	1130
G mm.	220	220	240
H mm.	1190	1260	1320
I mm.	2180	2235	2340



ISO 9001  
 registered  
 GASTEC

**Wilma**  
 LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE



# IMPORT HISPANIA, S.L.

Amizkarra, 8 ● Apdo. 426 ● 01002 Vitoria ● Teléfono 945 271 355 ● Fax 945 287 925

info@importhispania.com ● www.importhispania.com

IMPORT HISPANIA, S.L. Se reserva en todo momento la posibilidad de modificar sus aparatos sin previo aviso.