

EPLUCHEUSES INOX COMBINEE



Les Nouveautés EP 5 / EP 10 / EP 15

- Nouveau fond incliné pour faciliter un écoulement rapide.
- Nouveau design de joint de couvercle pour une meilleure étanchéité
- Plateau avec pattes métalliques inaltérables pour une meilleure évacuation des déchets.
- Nouvelle construction pour une grande robustesse et un entretien facile.

Trois modèles **EP 5, EP 10, EP15** de capacité de cuve différente 5,10 ou 15 kilos pour cette gamme d'éplucheuses.

Elles sont équipées en standard avec un plateau abrasif pour l'épluchage traditionnel et disposent également d'une gamme d'accessoires optionnels pour satisfaire chacune de vos exigences en matière de préparation de légumes.

Les modèles **EP 10 et EP 15** sont équipés en standard d'un piétement inox avec panier filtre. Pour le modèle de table **EP 5**, il est également possible d'adapter en option un piétement avec panier filtre.

En acier inoxydable pour une facilité d'entretien et de bonnes conditions d'hygiène.

Plateau lavage disponible en option.

Conception simple et robuste :

Machines tout inox avec couvercle métallique pour un entretien facile et une plus grande longévité.

Minuterie permettant de contrôler la durée de l'épluchage.

Rapidité :

Modèles conçus pour une rapidité d'exécution avec un minimum de déchets et pour préparer une gamme étendue de produits frais à moindre coût.

Sécurité :

Système de sécurité entraînant l'arrêt instantané du moteur dès l'ouverture du couvercle et empêchant l'accès à l'intérieur de la cuve.

ACCESSOIRES OPTIONNELS EP 5 / EP 10 / EP 15

Les éplucheuses **EP 5, EP 10, EP 15** sont équipées en standard d'un plateau abrasif et peuvent recevoir en option 5 autres plateaux :

Plateau à couteaux : utilisé pour obtenir une surface plus lisse du produit après épluchage, plus spécialement pour les pommes de terre et les carottes.

Plateau lavage : utilisé pour laver les pommes de terre nouvelles et les carottes qui sont cuisinées sans être épluchées; par exemple les pommes de terre en robe des champs.

Plateau gros oignons : pour éplucher les oignons et les échalotes. Un panier filtre doit être utilisé.

Plateau coquillage : nettoie les coquillages à l'exception des saletés les plus tenaces.



Panier essorage : essore doucement l'excès d'humidité des feuilles de salade après le lavage.

Toutes ces fonctions sont exécutables facilement de par l'interchangeabilité des plateaux sur l'appareil.

Panier filtre inox : livré en standard pour les modèles EP 10, EP 15 et en option pour le modèle EP 5.



EPLUCHEUSES INOX COMBINÉE

		EP 5	EP 10	EP 15
	CAPACITÉ DE CUVE	5 kg	10 kg	15 kg
	DÉBIT	130 kg/h	280 kg/h	400 kg/h
	NOMBRE DE COUVERTS	30 à 100	50 à 200	80 à 300



EP 5 INOX COMBINÉE

- **Modèle de table tout inox.**
- **Livré avec :**
 - plateau abrasif pour l'épluchage traditionnel.
- **Dimensions (HxLxØ) :** 500 x 440 x 340 mm

EP 10 INOX COMBINÉE

- **Appareil tout inox.** Couvercle métallique aservi d'un système de sécurité
- **Livré sur piètement inox avec :**
 - panier filtre
 - plateau abrasif
- **Dimensions (HxLxØ) :** 1114 x 620 x 460 mm

EP 15 INOX COMBINÉE

- **Appareil tout inox.** Couvercle métallique aservi d'un système de sécurité
- **Livré sur piètement inox avec :**
 - panier filtre
 - plateau abrasif
- **Dimensions (HxLxØ) :** 1209 x 620 x 460 mm

	Dimensions (mm)					Poids (kg)	
	A	B	C	D	E	net	emballé
EP 5	476	634	473	450	520	30	32
EP 10	592	657	473	450	520	59	70
EP 15	592	722	473	450	520	59	70

	Caractéristiques électriques			
	débit (kg/h)	Puissance (Watts)	Intensité (Amp.)	Voltage
EP 5	130	250	3,0	230 V 50 Hz / 1
EP 10	280	370	1,3	400 V* 50 Hz / 3
EP 15	400	370	1,3	400 V* 50 Hz / 3

