

BOXER

Pelatrice rapida per aglio



L'UNICO MODO PER EVITARE PERDITE DI TEMPO

Boxer è infatti appositamente realizzato per effettuare con celerità, delicatezza e il minimo dispendio di mano d'opera la pelatura dell'aglio: una delle operazioni più noiose e sgradevoli, nella cucina di un centro pasti o di una gastronomia. Basta aprire a mano le teste d'aglio, caricare fino a

cinque chili di spicchi: Boxer li sbuccia e lipulisce velocemente con delicatezza. Scarica subito pelli e bucce, tutto nel tempo voluto e con un risparmio fino al 90%. Anche l'igiene è perfetta: il disco abrasivo di Boxer, infatti, si toglie facilmente e si lava in un momento.

Nilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE

BOXER

Pelatrice rapida per aglio



La struttura del disco abrasivo è stata studiata per creare la dinamica più adatta per una sbucciatura delicata e perfetta.



ACCESSORI:



FILTRO RACCOGLI BUCCE

Questo dispositivo, montato a richiesta, evita l'intasamento dello scarico a pavimento dovuto ai residui di bucce dell'aglio.

Applicato allo scarico del Boxer, è costruito in acciaio inox 18/10 e costituito da una vaschetta dove viene alloggiato un filtro estraibile in lamiera forata.

LE CARATTERISTICHE

COSTRUTTIVE

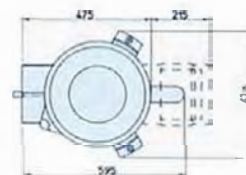
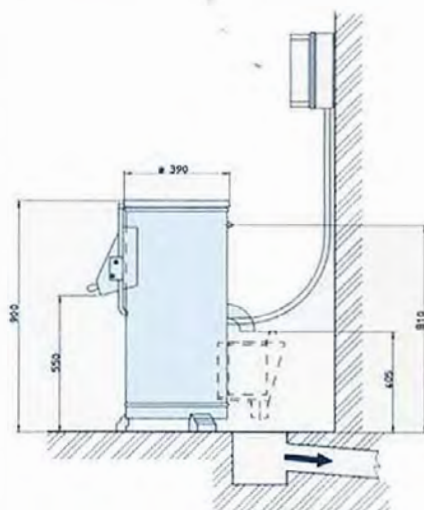
Costruzione interamente in acciaio inox 18/10.
Piedi in anticorodal con foro di fissaggio.
Coperchio in materiale plastico trasparente, dotato di micro di sicurezza.
Bocca di scarico dotata di protezione antinfortunistica e maniglia di chiusura.
Motoriduttore dotato di sicurezza termica.
Disco di pelatura in acciaio inox, in presa diretta sul motore.
Dispositivo di convogliamento delle bucce allo scarico.



Quadro comandi, a bassa tensione (24V), dotato di: spia di tensione, pulsante marcia/arresto, temporizzatore e pulsante di scarico prodotto.
Grado di protezione IP54

FUNZIONALI

Capacità di carico Kg	5
Tempo di pelatura minuti	2-3
Entrata acqua \varnothing	3/4"
Scarico \varnothing mm	60
Potenza installata kW	0,4
Allacciam. elettr. V.	230/400 50Hz 3ph + T
Peso macchina Kg	48



APPARECCHIO COSTRUITO
SECONDO NORME ARMONIZZATE
E DOTATO DI MARCATURA CE.

Azienda con Sistema di gestione per la
Qualità certificato UNI ENI ISO 9001:2008

Nilma

LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE