

C/E560 - C/E71 C/E565 - C/E570





C/E71

		C/E560	C/E71	C/E565	C/E570
Capacità di carico - Load capacity - Capacité - Ladefähigkeit - Capacidad de carga	Kg	5	5	10	20
Produzione - Output - Production - Leistung - Produccion	Kg/h	140	140	300	480
Ciclo di pelatura - Peeling cycle - Cycle d'épluchage - Schälzeit - Ciclo de peladura	sec	120	120	120	120
Potenza motore - Motor power - Puissance moteur - Motorleistung - Potencia motor	TF KW (HP) MF	0,27 (0,35)	0,27 (0,35)	0,75 (1)	1,15 (1,,5)
		0,42 (0,56)	0,42 (0,56)	0,75 (1)	0,9 (1,2)
Peso netto - Net weight - Poids net - Netto Gewicht - Peso neto	Kg TF(MF)	26(27)	24	43(44)	56(57)



C/E560 - C/E71 - C/E565 - C/E570

PELATRICI PER PATATE E CAROTE. Facili da usare e da pulire, efficienti, robuste. Ciclo di lavorazione veloce e scarto ridotto al minimo. Risparmio di manodopera con risultati di pulitura eccellenti. Per laboratori alimentari, servizi di ristorazione, comunità, ristoranti, supermercati.

- Costruzione a colonna in acciaio inox AISI 304 (solo il modello C/E71 ha il motore laterale)
- Piatto e superficie laterale abrasivi, facili da estrarre per la pulizia
- Protezione fissa sulla bocca di uscita
- Parti elettriche in contenitore a tenuta stagna con grado di protezione IP56. Comandi con N.V.R. a bassa tensione (24 V) con sensore sul coperchio. Timer

A richiesta

- Cavalletto per C/E71 e C/E560
- Cavalletto inox predisposto per filtro per C/E560, C/E565 e C/E570
- Filtro in acciaio inox
- Comandi remoti
- Voltaggi speciali, 60 Hz

POTATO AND CARROT PEELER. Easy to use and clean, efficient and robust. Fast processing cycle and minimum waste. Savings in labour with excellent cleaning results. For food processing centres, catering services, institutions, restaurants, supermarkets.

- AISI 304 stainless steel column structure (only model C/E71 has a side motor)
- Abrasive side surface and plate, easy to remove for cleaning
- Fixed guard on the outlet
- Electrical components in a sealed compartment with protection rating of IP56. N.V.R. low-voltage controls (24 V) with sensor on the lid. Timer

On request

- Trestle for C/E71 and C/E560
- Stainless steel trestle configured for filter for C/E560, C/E565 and C/E570
- Stainless steel filter
- Remote controls
- Special voltages, 60 Hz



ÉPLUCHEUSES À POMMES DE TERRE ET CAROTTES. Faciles à utiliser et à nettoyer, performantes et robustes. Cycles de fonctionnement rapides et quantité de chutes minime. Économie de main-d'œuvre et épluchage parfait. Pour les centres de transformation alimentaire, les services de restauration, les collectivités, les restaurants et les supermarchés.

- Réalisées avec colonne en acier inox AISI 304 (seul le modèle C/E71 est doté d'un moteur latéral)
- Plateau et surface latérale abrasifs, faciles à démonter pour leur nettoyage
- Protection fixe sur la bouche de sortie
- Composants électriques sous boîtier étanche à degré de protection IP56. Commandes à N.V.R. à basse tension (24 V) et capteur sur le couvercle
- Timer

Sur demande

- Chevalet pour modèles C/E71 et C/E560
- Chevalet inox prévue pour filtre, pour modèles C/E560, C/E565 et C/E570
- Filtre en acier inox
- Commandes à distance
- Voltages spéciaux, 60 Hz

KARTOFFEL- UND KAROTTENSCHÄLMASCHINE. Einfach im Gebrauch und der Reinigung, leistungsfähig, robust. Schneller Verarbeitungszyklus und wenig Abfall. Wenig Handarbeit mit ausgezeichnetem Ergebnis. Geeignet für Lebensmittelverarbeitung, Restaurant-Service, Gemeinschaftsverpflegung, Restaurants, Supermärkte.

- Edelstahl-Säulenkonstruktion AISI 304 (nur das Modell C/E71 hat den Motor auf der Seite)
- Raue Teller und Seitenwände, zur Reinigung leicht herausnehmbar
- Feste Schutzvorrichtung auf dem Auslauf
- Elektrische Ausrüstung in dichtem Gehäuse mit Schutzgrad IP56. Steuerung mit Niederspannungs-N.V.R. (24 V), Sensor auf dem Deckel. Timer

Auf Anfrage

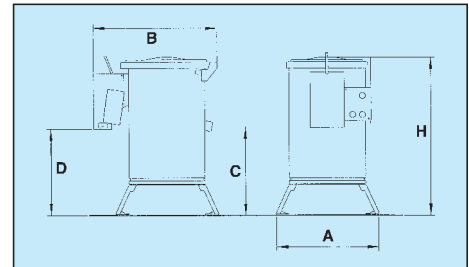
- Ständer für C/E71 und C/E560
- Ständer aus rostfreiem Stahl für C/E560, C/E565 und C/E570
- Edelstahlfilter
- Fernsteuerung
- Sonderspannungen, 60 Hz

PELADORAS DE PATATAS Y ZANAHORIAS. Eficientes y sólidas, son fáciles de usar y de limpiar. Ciclo de trabajo veloz y descarte reducido al mínimo. Ahorro de mano de obra con excelentes resultados de limpieza. Adecuadas para empresas preparadoras de alimentos, servicios de restauración, comunidades, restaurantes y supermercados.

- Fabricación en columna de acero inox. AISI 304 (sólo el modelo C/E71 tiene el motor instalado lateralmente)
- Plato y superficie lateral abrasivos, de fácil extracción para la limpieza
- Protección fila en la boca de salida
- Partes eléctricas en caja hermética con grado de protección IP56. Mandos con N.V.R. de baja tensión (24 V) y con sensor en la tapa. Timer

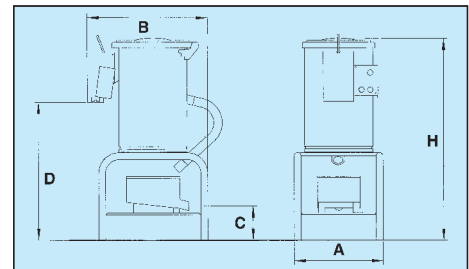
Bajo pedido

- Caballete para C/E71 y C/E560
- Caballete inox. con predisposición filtro para C/E560, C/E565 y C/E570
- Filtro en acero inox.
- Mandos a distancia



mm	C/E560	C/E71	C/E565	C/E570
A	405	320	540	620
B	575	670	655	740
C	240	60	460	505
H	555	410	825	955
D	180	100	450	495

Con cavalletto - With trestle - Avec chevalet Mit Ständer - Con caballete



mm	C/E560	C/E71	C/E565	C/E570
A	410	n.a.	520	520
B	620	n.a.	705	745
C	165	n.a.	200	200
H	1060	n.a.	1175	1305
D	690	n.a.	800	850

la Minerva[®]
food service equipment



REG. N. 2714 UNI EN ISO 9001:2000



Aishwarya Consolidates Pvt. Ltd.,

#19, Frist Floor, 10th 'B' Main, 27th Cross,

Third Block Jayanagar, BANGALORE - 560 011, INDIA

Tel: +91-80-2664 1200/1/2 Fax: +91-80-2664 1204

E-mail : aishtek@vsnl.com www.aishwaryaconsolidates.com