

# Peladora de Salchichas "Super Plus"

## "Super Plus" Sausage Peeler



Única con sistema de seguridad que detiene automáticamente el funcionamiento al levantar la tapa.

The only one with a safety system that automatically stops the machine when the cover is lifted.

Tacómetro para la graduación electrónica de la velocidad.  
Tachometer for the speed electronic adjustment.

Patas regulables (Opcional ruedas con freno de seguridad).  
Adjustable legs (Optional wheels with safety brake).

Exclusivo sistema de vapor con "Protección Mediante Cortina de Aire Frio" para evitar las usuales molestias y quemaduras que sufren los operarios.

Exclusive steam system with "Fresh Air Flow Protection" to avoid the typical finger injuries and burns endured by operators.

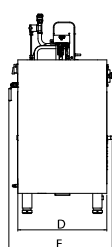
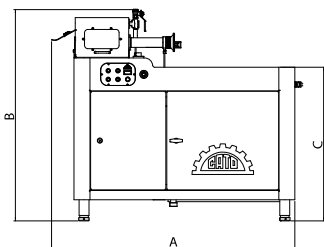
Diseño que facilita la limpieza y el desalajo del agua.  
Designed for easy water drainage.

Higiénico y amplio recipiente para facilitar la limpieza y el desalajo diario de la tripa.

Hygienic and spacious container to make cleaning and daily removal of the casing easier.

Sensor de producto que detiene automáticamente el aire y el vapor cuando no se necesitan, reduciendo el consumo y los niveles de ruido.

Product sensor that automatically stops the air and steam when not required, reducing consumption and noise levels.



### Datos técnicos / Technical Data

Motor variador Converter motor	0.75 HP
Motor bomba Pump motor	4 HP
Ø Máximo tripa Largest casing Ø	32 mm
Velocidad de pelado Peeling Speed	35-200 m/min
Consumo aire a 6 bar Air consumption at 6 bar	0.36 m <sup>3</sup> /min
Consumo vapor a 2-3 bar Steam consumption at 2-3 bar	16 Kg/h

Dimensiones / Dimensions (cm)					Peso / Weight KGS
A	B	C	D	E	
155	135	98	62	70	245



### Incluye Kit para "Salchichas Tipo Cóctel"

Especial para pelar rápida y eficientemente todo tipo de salchichas en formatos muy pequeños.

Opción de vapor integrada para producción en continuo.

### Includes Kit for "Cocktail sausages"

Especialmente diseñado para quickly and efficiently peel all types of sausages in very small formats.

Integrated steam option for continuous production.