



INCALFER
TECNOLOGIA PARA PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS



Peladoras

Las peladoras abrasivas INCALFER, son utilizadas para papa, zanahoria, cebolla, remolacha y otras hortalizas. La homogeneidad en el pelado, el trato delicado del producto y mínimo desperdicio han sido priorizados en su diseño. Según el producto a procesar y las necesidades específicas de cada cliente, se define el grano fino, mediano o grueso del abrasivo con que se entrega el equipo. Las superficies abrasivas poseen larga vida útil y son recambiables.



P 60

Han sido totalmente construidas en acero inoxidable con ejes templados y bujes de polímeros autolubricados inmunes al agua y a la tierra. Se fabrican varios modelos en función a la capacidad de producción que se desee alcanzar. Opcionalmente, puede automatizarse la carga y descarga del producto.



P 30

Peelers

The INCALFER abrasive peelers are suitable for peeling potatoes, carrots, onions, beetroot and other vegetables. Smooth peeling, the delicate handling of the product and the minimization of waste were priority issues as regards their design. The grain of the abrasive surface delivered with the equipment, whether fine, medium or coarse, is defined according to the product to be processed and the specific needs of each client. Abrasive surfaces have a long useful life and can be also be replaced. They are made out of stainless steel with tempered rollers and auto-lubricated polymer axles which are both water and dustproof. Different models are manufactured which vary according to the production levels required. Another option is to automatize the loading and unloading of the product.



P 85

Modelo	Model	P 30	P 60	P 85	P 85 AUT
Dimensiones (mm)	Dimensions	750 X 690 X h1020	1100 X 820 X h1250	1175 X 890 X h1730	1175 X 890 X h2350
Potencia (HP)	Power	0,75	2	3	3
Peso (Kg)	Weight	85	140	190	300
Capacidad Kg/hora	Capacity	400	800	2000	2000