



■ Eplucheuses Série T

Machines polyvalentes. La solution idéale pour éplucher, laver, essorer les légumes et nettoyer les coquillages.



Couvercle transparent amovible



Poignée ergonomique



T5S



Minuterie



Plateau couteaux (option)



- **Utilisateurs:** Restaurants / Collectivités
- De **30 à 100 couverts**



- **Réalisations:** épluchage des légumes



- Capacité **5 kg** par opération
- Productivité **80 kg/h**
- **Construction en inox**

- Plateau rotatif amovible recouvert d'un abrasif **très résistant dans le temps**
- Vitesse de rotation du plateau: **350 tr/mn**
- **Plateau couteau** (coupe lisse de la peau identique à une coupe manuelle), **plateau lavage** (pour le nettoyage et lavage des produits qui ne nécessitent pas un épluchage) et **table filtre** inox en option
- **Sécurité:** arrêt "coup de poing", arrêt automatique du moteur en cas d'ouverture du couvercle ou de la porte durant le cycle



■ Eplucheuses Série T



Couvercle transparent avec poignée douchette intégrée



Cuve amovible pour faciliter le déchargement et le nettoyage



T5E/T8E
compacte et mobile



Filtere intégré (selon modèles)



Panier essorage (en option)



- **Utilisateurs:** Restaurants / Collectivités



- **Réalisations:** épluchage des légumes et nettoyage des coquillages



- Capacité **5 kg** ou **8 kg** par opération
- Productivité: **80 kg/h** (T5E) et **130 kg/h** (T8E)
- Plateau rotatif amovible recouvert d'un abrasif

très résistant dans le temps

- Vitesse de rotation du plateau: **300 tr/mn**
- Table inox et panier filtre disponibles en option
- Modèles spécifiques pour le **nettoyage des coquillages** (T5M/T8M) avec vitesse adaptée (208 tr/mn), plateau et cylindre spécifiques

Eplucheuses Série T



Couvercle transparent avec poignée douchette amovible



Plateau et cylindre abrasifs selon modèles



T10E/T15E



Tableau de commandes plat et étanche avec minuterie programmable (IP55)



Large ouverture pour faciliter le déchargement



- **Utilisateurs:** Restaurants / Collectivités / Traiteurs
- De **50 à 300 couverts**



- **Réalisation:** lavage, brossage, épluchage, essorage des légumes



- **T10E:** capacité **10 kg** par opération
Productivité **160 kg/h**
- **T15E:** capacité **15 kg** par opération
Productivité **240 kg/h**

- Construction Inox
- Vitesse de rotation du plateau: **300 tr/mn**
- Plateau rotatif amovible recouvert d'un abrasif **très résistant dans le temps**
- Flexibilité maximale grâce à un large choix de plateau en option (à couteaux, oignons, brossage des légumes, nettoyage des coquillages)
- **Sécurité:** arrêt automatique du moteur en cas d'ouverture du couvercle ou de la porte durant le cycle



- **Utilisateurs:** Restaurants / Collectivités / Cuisines Centrales / Traiteurs
- **De 100 à 500 couverts**



- **Réalisations:** épluchage de tous types de légumes à peau dure (céleri, pomme de terre, carottes)



- Capacité **25 kg** par opération
- Productivité: plus de **400 kg/h**
- Vitesse plateau: **295 tr/mn**
- Plateau abrasif rotatif amovible et cylindre recouverts d'un abrasif très résistant dans le temps
- Construction en **acier inox**
- **Ejection des légumes** par pression maintenue du bouton "marche" avec porte ouverte
- **Sécurité:** moteur asservi à l'ouverture de la porte et du couvercle
- **Tableau de commande plat et étanche (IP55)**

**T25E**

Possibilité de choisir l'orientation de l'évacuation des épluchures

**Ti25**

Panier filtre intégré à l'éplucheuse en standard



Vidange de l'eau



Porte de déchargement

Série T éplucheuses

Modèle	Capacité	Dimensions (LxPxH)	Notes
T5S	5 kg	314x485x450 mm	
T5E/T5M	5 kg	424x390x590 mm	modèle spécial coquillages
T8E/T8M	8 kg	422x396x676 mm	modèle spécial coquillages
T10E	10 kg	440x690x680 mm	
T15E	15 kg	440x690x750 mm	
T25E	25 kg	585x785x1215 mm	
Ti25	25 kg	565x880x1425 mm	corps incliné