



PELAPATATE PULISCICOZZE

POTATO PEELER
MUSSEL WASHER

MADE IN ITALY




1953 2003



www.famaindustrie.com

IL PARTNER IDEALE

per la ristorazione

the perfect equipment for any catering need



MADE IN ITALY



TUTTO PRONTO
...in brevissimo tempo
everything ready ...in the twinkling of an eye



Pelapatate e Puliscicozze / Potato Peeler and Mussel Washer

La gamma di Pelapatate e Puliscicozze **FAMA Industrie** da 5 kg (in doppia combinazione da banco e con supporto gambe), da 10 kg e 18 kg sono estremamente utili in cucina per ridurre sensibilmente le ore di lavoro manuali.

Sono dotati di un moderno apparato elettronico con interruttore e timer digitale multifunzione, coperchio trasparente per il controllo delle fasi di lavorazione e microinterruttori di protezione.

Le novità più interessanti riguardano le pareti abrasive ed il piattello che possono essere smontati, puliti e sostituiti nel giro di pochi secondi anche dallo stesso operatore.

La macchina offre inoltre la doppia possibilità di scarico: a terra o a parete ed il cassetto con filtro per la raccolta dello scarto è di serie.

Le macchine, interamente in acciaio inossidabile per una migliore igiene e pulizia, sono totalmente in regola con le norme CE.

*The range of **FAMA Industries** 5KG (available in two versions: counter top one and the one with basement), 10KG and 18KG Potato peelers and Mussel washers, are extremely useful in all kitchens to reduce hours of manual working.*

They have a modern electronic display with a switch digital multifunction timer, transparent lid to control the work in progress, and protection microswitches. The most interesting innovation consists in the abrasive walls and the plate that can be removed, cleaned and replaced in a short time even by the operator. Furthermore, the machine gives also the opportunity to discharge the peels in two different ways: down on the floor or on the side of the machine. The drawer with the filter is included. The machines are entirely made of stainless steel for a better cleaning and they are in line with EU rules.





5 Kg.



5 Kg.



PRATICITÀ DI UTILIZZO

per ogni quantità di carico

functional capacity always granted no matter how much you load it



10 Kg.



18 Kg.



ACCIAIO INOX E PARTI SMONTABILI per la massima igiene

stainless steel and easy pull out part for maximum hygiene



MADE IN ITALY

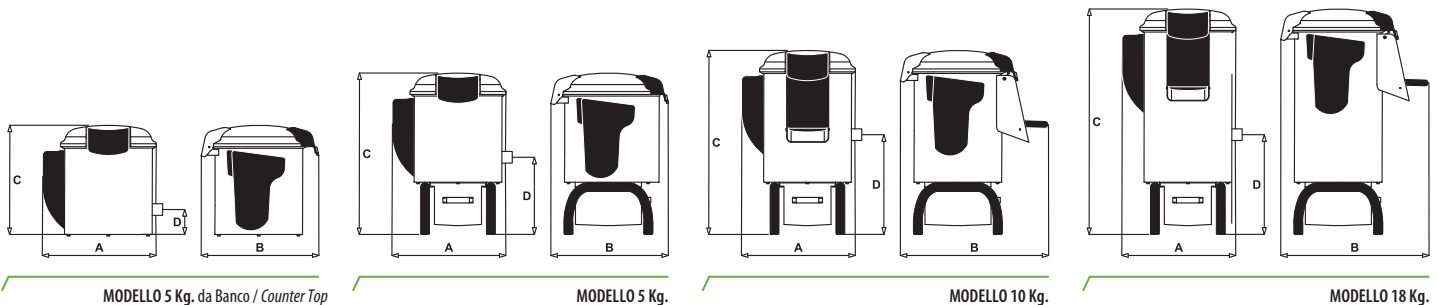


Pelapatate / Potato Peeler

5kg - 10kg - 18kg

	A	B	C	D	Alimentazione Power supply Spannung	Potenza Motor power Leistung	Velocità Speed Geschwindigkeit	Produzione oraria patate Potatoes production per hour Kartoffelstundeproduktion	Tempo ciclo pulitura Potato peeling cycle Sozial-Zeitverlauf	Carico massimo patate Maximum charge potato Maximal-Kartoffelbelastung	Temperatura acqua Water temperature Wassertemperatur	Alimentazione tubo flessibile Flexible pipe feeding Flexiblen Schlauchspannung	Collettore scarico laterale Side discharge manifold Seitenauslasskollektor	Collettore scarico inferiore Lower discharge manifold Unterauslasskollektor	Peso netto Net weight Nettogewicht	Dimensioni imballaggio Packaging dimensions Verpackungsabmessung	Peso lordo su pallet Gross weight pallet Bruttogewicht auf Palette
	mm	mm	mm	mm	Volt/Hz	Kwatt/Hp	rpm	kg/h	sec.	Kg	°C	inch	mm	mm	kg	mm	kg
MOD 5 Kg. da Banco / Counter Top	530	520	520	160	230/50 - 230-400/50	0,37 (0,50)	270	150	60-90	5	5/20	3/4	ø50	-	28,0	670x600x870	36,0
MOD 5 Kg.	530	520	700	350	230/50 - 230-400/50	0,37 (0,50)	270	150	60-90	5	5/20	3/4	ø50	ø40	35,0	670x600x870	43,5
MOD 10 Kg.	530	660	850	350	230/50 - 230-400/50	0,55 (0,75)	320	300	90-120	10	5/20	3/4	ø50	ø40	40,0	670x600x1000	50,0
MOD 18 Kg.	530	660	950	350	230/50 - 230-400/50	0,90 (1,20)	320	500	120-150	18	5/20	3/4	ø50	ø40	45,0	670x600x1100	55,0

A	B	C	D	Alimentation Alimentación eléctrica Питание	Puissance moteur Potencia Мощность	Vitesse Velocidad Скорость	Debit moyen pommes de terre Producción horaria de patatas Часовая производительность картофеля	Durée cycle de nettoyage Dauer des Reinigungszyklus Длительность цикла очистки картофеля	Capacité à peeler pomme de terre Carga máxima de patatas Максимальная загрузка картофеля	Temperatura d'acqua Temperatura del agua Температура воды	Alimentation tuyau flexible Alimentación del tubo flexible Система питания шланга	Raccorimento depregmento laterale Colector de descarga a caída lateral Коллектор бокового слива	Raccorimento depregmento inferiore Colector de descarga a caída inferior Коллектор нижнего слива	Poids net Peso neto Вес нетто	Dimensiones embalaje Dimensioni dell'imballaggio Размеры упаковки	Peso bruto avec de pallet Peso bruto en cama de pallet Вес срут на поддоне
---	---	---	---	---	--	----------------------------------	--	--	--	---	---	---	--	-------------------------------------	---	--



RISULTATO PERFETTO e senza fatica

perfect output with no efforts

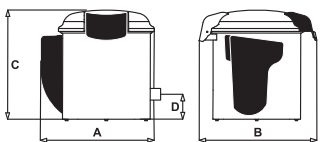


Pulscicozze / Mussel Washer

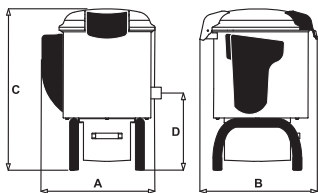
5kg - 10kg - 18kg

	A	B	C	D	Alimentazione Power supply Spannung	Potenza Motor power Leistung	Velocità Speed Geschwindigkeit	Produzione oraria cozze Mussel production per hour Muschelstundenproduktion	Tempo ciclo pulitura Mussel peeling cycle Schal-Zeitverlauf	Capacità massima cozze Mussel maximum charge Maximal-Muschelbelastung	Temperatura acqua Water temperature Wassertemperatur	Alimentazione tubo flessibile Flexible pipe feeding Flexibelschlauchspannung	Collettore scarico laterale Side discharge manifold Seitenauslasskollektor	Collettore scarico inferiore Lower discharge manifold Untenauslasskollektor	Peso netto Net weight Nettogewicht	Dimensioni imballo Packing dimensions Verpackungsabmessung	Peso lordo su pallet Gross weight pallet Bruttogewicht auf Palette
	mm	mm	mm	mm	Volt/Hz	Kwatt/Hp	rpm	kg/h	sec.	Kg	°C	inch	mm	mm	kg	mm	kg
MOD 5 Kg. da Banco / Counter Top	530	520	520	160	230/50 - 230-400/50	0,35 (0,50)	145	75	90-120	5	5/20	3/4	ø50	-	28,0	670x600x870	36,0
MOD 5 Kg.	530	520	700	350	230/50 - 230-400/50	0,35 (0,50)	145	75	90-120	5	5/20	3/4	ø50	ø40	35,0	670x600x870	43,5
MOD 10 Kg.	530	660	850	350	230/50 - 230-400/50	0,35 (0,50)	180	150	120-150	10	5/20	3/4	ø50	ø40	40,0	670x600x1000	50,0
MOD 18 Kg.	530	660	950	350	230/50 - 230-400/50	0,65 (0,90)	180	250	150-180	18	5/20	3/4	ø50	ø40	45,0	670x600x1100	55,0

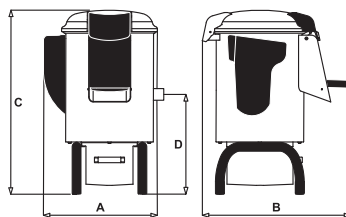
	A	B	C	D	Alimentation Alimentación eléctrica Питание	Puissance moteur Potencia Мощность	Velocità Velocity Скорость	Debit moyen meules Producción horaria de mejillones Часовая производительность молоты	Durée cycle de nettoyage Duración del ciclo de limpieza Длительность цикла очистки картерной	Capacité à peeler de meules Capacidad máxima de mejillones Максимальная нагрузка молоты	Temperatura d'acqua Temperatura del agua Температура воды	Alimentation tuyau flexible Alimentación del tubo flexible Система питания шланга	Raccordement déchargement latéral Colector de descarga a calda lateral Коллектор бокового слива	Raccordement déchargement inférieur Colector de descarga a calda inferior Коллектор нижнего слива	Poids net Peso neto Вес нетто	Dimensiones embalaje Dimension del embalaje Размеры упаковки	Poids brut avec de pallet Peso bruto encima del pallet Вес брутто на поддоне
--	---	---	---	---	---	--	----------------------------------	---	--	---	---	---	---	---	-------------------------------------	--	--



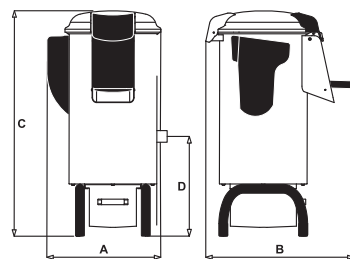
MODELLO 5 Kg. da Banco / Counter Top



MODELLO 5 Kg.



MODELLO 10 Kg.



MODELLO 18 Kg.

Accessori / Accessories

PELAPATATE / POTATO PEELER



TELA ABRASIVA
ABRASIVE WALL



PIATTO PELAPATATE
POTATO PEELER PLATE

PULISCICOZZE / MUSSEL WASHER



TELA ABRASIVA
ABRASIVE WALL



PIATTO PULISCICOZZE 10-18 Kg.
10-18 Kg. MUSSEL WASHER PLATE

PIATTO PULISCICOZZE 5 Kg.
5 Kg. MUSSEL WASHER PLATE



Estrema facilità di cambio accessori
Easy accessory changing clutch

OPTIONAL / OPTIONAL



Coperchio
in acciaio INOX
Stainless
Steel lid

* solo per modello 5 kg. da banco / available for 5 kg. counter top model only



*FILTRO E SUPPORTO
FILTER AND BASEMENT



Fama Industrie srl
Via Altobelli, 39 - 47924 Rimini (RN)
Tel +39.0541.388222 - 384509
Fax +39.0541.385662
fama@famaindustrie.com

www.famaindustrie.com

FAMA Industrie si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti illustrati in questo catalogo, in qualunque momento senza l'obbligo di preavviso.

FAMA industries reserves any rights to modify the products displayed without any prior notice.



FAMA, al fine di certificare la qualità dei propri macchinari, ha scelto di sottoporli agli scrupolosi esami del più grande istituto italiano. Un serio e lungo percorso che mira a fornire prodotti di alta qualità, tali da soddisfare la fiducia dei nostri clienti che da sessant'anni hanno scelto la nostra affidabilità. FAMA: la forza della tradizione al passo con i tempi!

FAMA has chosen to certify the quality of its equipment, and for this purpose one of the major Italian laboratory has tested FAMA's products. Thus granting the highest-grade quality products to those customers who have been choosing FAMA, and the reliability of its family run business, for nearly 60 years. FAMA: the strength of tradition that keeps up with times!