



A GLOBAL LEADER IN PROVIDING
THE MOST INNOVATIVE CUSTOMIZED
FOOD PROCESSING SOLUTIONS



EN - IT

mod. GLADIATOR
KNIVES PEELER
PELATRICE A COLTELLI

GLADIATOR

KNIVES PEELER
PELATRICE A COLTELLI



PEELING
PELATURA/
SPAZZOLATURA



available for:
POTATOES • CARROTS • BEETROOTS

disponibile per:
PATATE • CAROTE • BARBABIETOLE

The Gladiator knife peeler was recently introduced to provide a high-quality peeled product in a continuous operation, without the use of water. This unit is ideal for peeling pre-washed and destoned root products like potatoes, celeriac, beetroots, etc. The special positioning of the knives assures that the product keeps its natural shape. The adjustment of the machine makes sure that products can be peeled into a smooth final product. The machine is provided with easily removable panels to allow full access for cleaning, sanitation and maintenance operations.

The main advantages and features of the system are:

- High peeling quality (smoothness of the peeled surface).
- Individual motors with electronic variable speed controllers.
- Long-life hardened stainless-steel knives.
- Designed for very quick cleaning and sanitizing operations.
- Easy to use (computerized control of the main parameters).
- Heavy-duty construction and high reliability.

La pelatrice a coltelli Gladiator è stata introdotta allo scopo di ottenere un'alta qualità di prodotto pelato, in un ciclo di lavorazione continuo e senza uso di acqua. Il sistema è idoneo alla pelatura di radici e tuberi pre-lavati (ad esempio patate, sedano-rapa, barbabietole,) che però necessitano di essere precedentemente ed accuratamente spietrati. Grazie alla speciale posizione dei coltelli il prodotto mantiene la sua forma naturale. La macchina viene regolata per ottenere un prodotto finale liscio ed accurato. La pelatrice è fornita di pannelli removibili di ultima generazione così da permettere facili operazioni di pulizia e gestione del tamburo e della coclea.

I principali vantaggi e caratteristiche del sistema sono:

- Elevata qualità di pelatura (superficie del prodotto levigata).
- Motori separati con controllo elettronico della velocità.
- Lunga durata dei coltelli in acciaio inossidabile temprato.
- Operazioni di pulizia e sanificazione molto veloci.
- Facilità d'uso (controllo computerizzato dei principali parametri);
- Costruzione resistente ed alta affidabilità.

	Ø700X2100	Ø1000X3000
Capacity / Capacità indicativa	1000 Kg/h	2000 Kg/h
Installed power / Potenza installata	7,8 kW	8,25 kW
Dimensions / Dimensioni	51 ³ / ₁₆ X 120 ⁵ / ₆₄ X H.91 ¹¹ / ₃₂ In 1300 x 3050 x H.2320 mm	55 ³³ / ₆₄ X 163 ²⁵ / ₃₂ X H.122 ⁵³ / ₆₄ In 1410 x 4160 x H.3120 mm