

# PEFRA Schälmaschinen PFS



PFS 18

PFS 10

Die PEFRA Schälmaschinen PFS wurden entwickelt um auch höchste Ansprüche an Effektivität und Effizienz zu befriedigen. Sie eignen sich zum Schälen von Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Rüben etc.

Die PEFRA Schälmaschinen PFS sind mit einer neuartigen und modernen Elektronik ausgestattet und verfügen über einen digitalen Multifunktions-Timer.

Der transparente Deckel ermöglicht eine stetige Kontrolle des Schälvorgangs.



PFS 5 E



PFS 5

Die PEFRA-Schälmaschinen PFS sind mit einem patentierten Filter-System zum Sammeln und Ableiten der Schalen ausgestattet. Sie sind in Edelstahl gefertigt und können so einfach und effektiv sauber gehalten werden.

Wahlweise sind die PEFRA Schälmaschinen PFS mit einem maximalen Volumen von 5 Kg, 10 Kg oder 18 Kg erhältlich und können in 230 Volt Wechselstrom oder 400 Volt Drehstrom geliefert werden.

Modell	Art.-Nr.	Maximale Kapazität	Volt	Watt	U/Min.	Leistung	Wasserdruck	Wasser Temp.	Schälperiode	Abmessung	Gewicht
PFS 5 E	59050	5 Kg	230 V	370 W	270	150 Kg/ Std	0,2 - 10 bar	5°C / 20°C	60-90 sec.	53x52x52 cm ( ohne Filterschublade )	28 Kg
	59051	5 Kg	400 V	370 W	270						
PFS 5	59052	5 Kg	230 V	370 W	270	150 Kg/ Std	0,2 - 10 bar	5°C / 20°C	60-90 sec.	53x52x70 cm	35 Kg
	59053	5 Kg	400 V	370 W	270						
PFS 10	59100	10 Kg	230 V	550 W	320	300 Kg/ Std	0,2 - 10 bar	5°C / 20°C	90-120 sec.	53x66x85 cm	40 Kg
	59101	10 Kg	400 V	550 W	320						
PFS 18	59180	18 Kg	230 V	900 W	320	500 Kg/ Std	0,2 - 10 bar	5°C / 20°C	120-150 sec.	53x66x95 cm	45 Kg
	59181	18 Kg	400 V	900 W	320						



**PEFRA Peter Franken GmbH**  
 Industriestr. 7  
 40822 Mettmann

Telefon 02104 / 14 06 0  
 Telefax 02104 / 14 06 10

E-Mail [info@pefra.de](mailto:info@pefra.de)  
 Internet [www.pefra.de](http://www.pefra.de)