






9. PELADORAS MANUALES PARA PESCADO		
	<p>Peladora de pescado modelo Cortex CF 300 COUNTERBOY modelo pequeño de mesa, para utilizar en mostrador. Con rodillo dentado con peine rascador, con unidad de limpieza por agua para el procesamiento de pescado fresco.</p> <p>Ancho de corte: 300 mm Velocidad de corte: 19 m/min</p>	
	<p>Peladora de pescado modelo Cortex CF 420 Modelo de mesa, manual, Rodillo dentado con peine rascador, Con unidad de limpieza por agua para el procesamiento de pescado fresco.</p> <p>Ancho de corte: 430 mm Velocidad de corte: 19 m/min</p>	
	<p>Peladora de pescado modelo Skinex S 420 Modelo de mesa, manual, Rodillo de tracción dentado y rodillo limpiador, Con salida de agua para el procesamiento de pescado fresco.</p> <p>Ancho de corte: 430 mm Velocidad de corte: 28 m/min</p>	
	<p>Peladora de pescado modelo Cortex CF 460 Modelo manual, Rodillo dentado con peine rascador, Con unidad de limpieza por de agua para el procesamiento de pescado fresco.</p> <p>Ancho de corte: 430 mm Velocidad de corte: 19 m/min</p>	
	<p>Peladora de pescado modelo Skinex S 460 Modelo manual, Rodillo de tracción y rodillo limpiador, Con unidad de limpieza por agua para el procesamiento de pescado fresco.</p> <p>Ancho de corte: 430 mm Velocidad de corte: 29 m/min</p>	