



Gama inox
M / PI / PES



PELADORAS DE PATATAS



Peladoras de patatas industrial

Para pelar patatas, zanahorias y otros alimentos similares de forma rápida y segura.

Gama inox - Compact

- Peladora **compacta** de 5 Kg. de capacidad por ciclo.
- Diseñado especialmente para **espacios reducidos**.
- Instalación muy sencilla. Permite su colocación junto a un fregadero para desaguar. Soporte y filtro opcionales.
- Construido en **acero inoxidable**.
- Plato recubierto de material abrasivo.
- Sistema **anti-retorno** en la entrada de agua.



Gama inox - Profesional

- De 10 a 30 Kg. de capacidad por ciclo.
- Construidos en **acero inoxidable**.
- Plato y **revolvedores laterales** recubiertos con abrasivo de carburo de silicio. Plato fácilmente desmontable para su limpieza.
- Tapa elevable de policarbonato transparente altamente resistente equipado con microinterruptor de seguridad.
- Puerta de salida de aluminio con cierre hermético y dispositivo de seguridad.
- Cuadro de mandos con **protección IP65**: fiabilidad mejorada contra la humedad y salpicaduras. Equipado con temporizador y posibilidad de funcionamiento continuo.
- Auto-arrastre de residuos al desagüe
- Sistema **anti-retorno** en la entrada de agua.
- Equipadas con **contacto auxiliar** para una electroválvula exterior.
- Ofrecen **eficiencia energética** gracias a la optimización de los motores.
- Soporte y filtro en opción.





Gama Combi : Peladora + escurridora

- PES: Modelo combinado peladora-escurridora.
- Características similares al PI-20 en función peladora.
- Equipado con cesto escurridor para cumplir con la función escurridora.



Parte de una solución completa :

SAMMIC FRENCH FRY SYSTEM

Proceso de optimización de la producción y almacenamiento de patatas fritas frescas. Las patatas fritas se mantendrán perfectamente frescas durante 8 o 9 días una vez peladas, cortadas, envasadas y refrigeradas en un solo proceso.

• PELAR •



• CORTAR •



• EMBASAR •





CARACTERÍSTICAS	M-5	PI-10	PI-20	PI-30	PES-20
Guía de selección					
Cubiertos (desde / hasta)	10-80	60-200	100-300	>200	100-300
Características					
Capacidad de carga por ciclo	5 Kg	10 Kg	20 Kg	30 Kg	20 Kg
Producción/hora (max)	100 kg	240 kg	480 kg	720 kg	300 kg
Temporizador	0 - 6'	0 - 6'	0 - 6'	0 - 6'	0 - 6'
Potencia					
Monofásica	300 W	550 W	550 W	730 W	550 W
Trifásica	-	370 W	550 W	730 W	550 W
Dimensiones exteriores					
Dimensiones exteriores	333 x 367 x 490mm	435 x 635 x 668mm	433 x 635 x 786mm	622 x 760 x 1002mm	433 x 635 x 786mm
Dimensiones externas con soporte	425 x 555 x 965mm	433 x 638 x 1040mm	433 x 638 x 1155mm	546 x 760 x 1255mm	433 x 638 x 1155mm
Peso neto	15.5 Kg	36 Kg	60 Kg	60 Kg	39 Kg

 **samic**



ER 0437/1/96

