

## Peladoras de patatas

### Máquinas peladoras de patatas industriales para pelar hasta 30 kilos de patatas por operación

Nuestros pela-patatas industriales también pueden pelar zanahorias y otros alimentos similares. Modelos disponibles en aluminio o acero inoxidable.

Con capacidades de hasta 30 Kg. por operación, efectúan pelado por abrasión, que desgasta la superficie del producto por rozamiento. El abrasivo es sumamente resistente y duradero y apto para uso alimenticio. Todos los modelos están equipados con cuadro de mandos con pulsador de arranque, parada y temporizador de 0 a 6 min.

Las peladoras se pueden complementar con un soporte y filtro anti-espuma para las peladuras.



|                                  | PP(C)-6+               | PP(C)-12+              | M-5                  | PI-10                 | PI-20                 | PI-30                 | PES-20                |
|----------------------------------|------------------------|------------------------|----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| <b>GUÍA DE SELECCIÓN</b>         |                        |                        |                      |                       |                       |                       |                       |
| CUBIERTOS (DESDE / HASTA)        | 30 - 150               | 60 - 200               | 10 - 80              | 60 - 200              | 100 - 300             | >200                  | 100 - 300             |
| <b>CARACTERÍSTICAS</b>           |                        |                        |                      |                       |                       |                       |                       |
| CAPACIDAD DE CARGA POR CICLO     | 6Kg                    | 12Kg                   | 5Kg                  | 10Kg                  | 20Kg                  | 30Kg                  | 20Kg                  |
| PRODUCCIÓN/HORA (MAX)            | 150Kg                  | 270Kg                  | 100Kg                | 240Kg                 | 480Kg                 | 720Kg                 | 300Kg                 |
| TEMPORIZADOR                     | 0-6'                   | 0-6'                   | 0-6'                 | 0-6'                  | 0-6'                  | 0-6'                  | 0-6'                  |
| <b>POTENCIA</b>                  |                        |                        |                      |                       |                       |                       |                       |
| MONOFÁSICA                       | 400(PP)W<br>550 (PPC)W | 400(PP)W<br>550 (PPC)W | 300W                 | 550W                  | 550W                  | 730W                  | 550W                  |
| TRIFÁSICA                        | 370(PP)W<br>550 (PPC)W | 370(PP)W<br>550 (PPC)W | -                    | 370W                  | 550W                  | 730W                  | 550W                  |
| <b>DIMENSIONES EXTERIORES</b>    |                        |                        |                      |                       |                       |                       |                       |
| DIMENSIONES EXTERIORES           | 395 x 700 x<br>433mm   | 395 x 700 x<br>503mm   | 333 x 367 x<br>490mm | 433 x 635 x<br>625mm  | 433 x 635 x<br>735mm  | 622 x 760 x<br>950mm  | 433 x 635 x<br>735mm  |
| DIMENSIONES EXTERNAS CON SOPORTE | 411 x 700 x<br>945mm   | 411 x 700 x<br>1015mm  | 425 x 555 x<br>965mm | 433 x 638 x<br>1040mm | 433 x 638 x<br>1155mm | 546 x 760 x<br>1255mm | 433 x 638 x<br>1155mm |
| PESO NETO                        | 37Kg                   | 38Kg                   | 15Kg                 | 36Kg                  | 39Kg                  | 60Kg                  | 39Kg                  |



## GAMA ALUMINIO

### Construcción en aluminio altamente resistente

Las peladoras de patatas PP-PPC están fabricadas en **aluminio altamente resistente** y realizan el pelado por **abrasión**, el cual desgasta la superficie del producto por rozamiento. El abrasivo es sumamente resistente y duradero y tanto el plato como el lateral del cilindro están recubiertos por el mismo.

El cilindro es orientable y todos los modelos cuentan con un cuadro de mandos con pulsador de arranque, parada y temporizador de 0 a 6 minutos.

Los modelos PPC cuentan con una toma de accesorios en posición fija.



#### PELADORA DE PATATAS PP-6+ / PPC-6+

Producción de 6 kilos en cada ciclo. Aluminio altamente resistente.

PPC: modelo con toma de accesorios en posición fija.

|         |                                    | PVP € |
|---------|------------------------------------|-------|
| 1000410 | Peladora PP-6+ 230-400/50/3 ·370W  | 1.270 |
| 1000411 | Peladora PP-6+ 230/50/1 ·400W      | 1.327 |
| 1000430 | Peladora PPC-6+ 230-400/50/3 ·550W | 1.612 |
| 1000431 | Peladora PPC-6+ 230/50/1 ·550W     | 1.677 |

#### Equipamiento incluido

- Toma de accesorios (modelos PPC).

#### Equipamiento opcional

- Soporte.
- Filtro con dispositivo anti-espuma para las peladuras.
- Cortadora-ralladora CR-143 (modelos PPC.)
- Prensapurés P-132 (modelos PPC).
- Picadora de carne HM-71 (modelos PPC).



#### PELADORA DE PATATAS PP-12+ / PPC-12+

Producción de 12 kilos en cada ciclo. Aluminio altamente resistente.

PPC: modelo con toma de accesorios en posición fija.

|         |                                     | PVP € |
|---------|-------------------------------------|-------|
| 1000420 | Peladora PP-12+ 230-400/50/3 ·370W  | 1.561 |
| 1000421 | Peladora PP-12+ 230/50/1 ·400W      | 1.588 |
| 1000440 | Peladora PPC-12+ 230-400/50/3 ·550W | 1.962 |
| 1000441 | Peladora PPC-12+ 230/50/1 ·550W     | 2.022 |

#### Equipamiento incluido

- Toma de accesorios (modelos PPC)

#### Equipamiento opcional

- Soporte.
- Filtro con dispositivo anti-espuma para las peladuras.
- Cortadora-ralladora CR-143 (modelos PPC).
- Prensapurés P-132 (modelos PPC).
- Picadora de carne HM-71 (modelos PPC).



## GAMA INOX - COMPACT

### *Peladora compacta de acero inox*

La peladora Inox Compact de Sammic es un modelo compacto de 5 Kg. de capacidad por ciclo y ha sido diseñado especialmente para espacios reducidos.

De instalación muy sencilla, permite su **colocación junto a un fregadero** para desaguar. Opcionalmente, se puede dotar de soporte y filtro.

Construido en **acero inoxidable**, realiza el **pelado por abrasivo**, el cual desgasta la superficie del producto por rozamiento. El abrasivo es sumamente resistente y duradero y se encuentra en el plato.

La peladora M-5 cuenta con **sistema anti-retorno** en la entrada de agua.

El cuadro de mandos cuenta con temporizador 0-6 min. con opción de funcionamiento continuo.



### PELADORA DE PATATAS M-5

Ideal para espacios reducidos.

Cuerpo de acero inoxidable.

|         |                          | PVP €        |
|---------|--------------------------|--------------|
| 1000565 | Peladora M-5 230/50-60/1 | <b>1.340</b> |

#### Equipamiento opcional

- Soporte.
- Filtro con dispositivo anti-espuma.



## GAMA INOX - PROFESIONAL

### Construcción en Acero Inox

La gama de peladoras Inox Professional de Sammic se compone de modelos de **entre 10 y 30 Kg. de capacidad** y sirven para pelar **patatas, zanahorias u otros productos** similares.

Construïdos en **acero inoxidable**, ofrecen elevadas producciones gracias a los **revolvedores laterales** con abrasivo de carburo de silicio (aprobado por NSF). El plato, de aluminio, está recubierto con abrasivo de carburo de silicio (aprobado por NSF) y es fácilmente desmontable para su limpieza.

La tapa, transparente y fabricado en policarbonato altamente resistente, es elevable y cuenta con cierre y dispositivo de seguridad. La puerta de salida, fabricada en aluminio, está equipada con cierre hermtico y dispositivo de seguridad.

El cuadro de mandos, con **protección IP65**, cuenta con fiabilidad mejorada contra la humedad y salpicaduras de agua. Cuenta con temporizador 0-6 min. con opción de funcionamiento continuo.

Todos los modelos cuentan con **auto-arrastrre de residuos** al desagüe y cuentan, además, de un **sistema anti-retorno** en la entrada de agua.

Las peladoras PI están equipadas con un **contacto auxiliar** para una electroválvula exterior y ofrecen **eficiencia energética** gracias a la optimización de los motores.



### PELADORA DE PATATAS PI-10

10 Kg. / ciclo

Para pelar patatas, zanahorias u otros productos similares.

|         |                              | PVP € |
|---------|------------------------------|-------|
| 1000650 | Peladora PI-10 230-400/50/3N | 1.974 |
| 1000651 | Peladora PI-10 230/50/1      | 2.036 |

#### Equipamiento opcional

- Soporte.
- Filtro con dispositivo anti-espuma.



### PELADORA DE PATATAS PI-20

20 Kg. / ciclo

Para pelar patatas, zanahorias u otros productos similares.

|         |                              | PVP € |
|---------|------------------------------|-------|
| 1000660 | Peladora PI-20 230-400/50/3N | 2.277 |
| 1000661 | Peladora PI-20 230/50/1      | 2.337 |

#### Equipamiento opcional

- Soporte
- Filtro anti-espuma para las peladuras.



### PELADORA DE PATATAS PI-30

30 Kg. / ciclo

Para pelar patatas, zanahorias u otros productos similares.

|         |                              | PVP € |
|---------|------------------------------|-------|
| 1000630 | Peladora PI-30 230-400/50/3N | 3.630 |
| 1000631 | Peladora PI-30 230/50/1      | 3.743 |

#### Equipamiento opcional

- Soporte inox con filtro.

## GAMA INOX - COMBI

### Peladora-escurridora

PES-20 es un modelo combinado peladora-escurridora. Con características similares al PI-20 en función peladora, PES-20 viene equipado con un cesto escurridor para que también cumpla con esta función.



#### PELADORA-ESCURRIDORA PES-20

2 en 1: peladora de patatas + escurridor de verduras

Como peladora, capacidad de 20 Kg. por ciclo. Como escurridora, capacidad de 2 kg por operación (20 Kg/h). Volumen útil 19.5 litros.

|         |   | PVP € |
|---------|---|-------|
| 1000670 | Peladora-escurridora PES-20 230-400/50/3N | 2.277 |
| 1000671 | Peladora-escurridora PES-20 230/50/1      | 2.337 |

#### Equipamiento incluido

- Cesto escurridor.
- Plato abrasivo.

#### Equipamiento opcional

- Soporte.
- Filtro anti-espuma.
- Plato cuchillas.

## ACCESORIOS

### Soportes peladoras



Fabricados en acero inoxidable  
Todas las peladoras Sammic ofrecen la posibilidad de soporte.

|         |   | PVP € |
|---------|---|-------|
| 1000399 | Soporte inox PP/PPC                     | 238   |
| 2009224 | Soporte inox M-5/PI-10/20/PES-20(conj.) | 253   |
| 2009250 | Soporte inox con filtro PI-10/20 (S)    | 596   |
| 2009270 | Soporte inox con filtro PI-30           | 654   |

### Filtros peladoras



Accesorio opcional para los soportes de peladora.  
Evita el atasco de residuos en las tuberías. Fabricados en acero inoxidable

|         |                                    | PVP € |
|---------|------------------------------------|-------|
| 1000397 | Filtro antiespuma PP/PPC           | 327   |
| 2009223 | Filtro M-5/PI-10/20/PES-20 (conj.) | 341   |



**Cortadora-ralladora CR-143**



Para cortar todo tipo de verduras y hortalizas y rallar queso, pan, chocolate, etc.

Trabaja con discos y rejillas.

- ▶ Se puede usar tanto con las Peladoras de Patatas PPC, como con las batidoras mezcladoras que tienen opción combinada (BE-10C, BE-20C, BE-30C y BE-40C)
- ▶ Su equipamiento se completa con los mismos discos (las rejillas son diferentes) que la Cortadora de Hortalizas CA-301

|         |                                   |              |
|---------|-----------------------------------|--------------|
|         |                                   | <b>PVP €</b> |
| 1010026 | <b>Cortadora-ralladora CR-143</b> | <b>441</b>   |

**Picadora de carne HM-71**



Para picar pequeñas cantidades de carne en las mejores condiciones de higiene

Accesorio picador de carne provista de una cuchilla y 2 placas de 4.5 y 8mm.

Se puede usar tanto con las Peladoras de Patatas Combinadas (PPC-6 y PPC-12), como con las Batidoras-Mezcladoras que tienen opción combinada (BE-10C, BE-20C, BE-30C y BE-40C)

|         |                                |              |
|---------|--------------------------------|--------------|
|         |                                | <b>PVP €</b> |
| 1010045 | <b>Picadora de carne HM-71</b> | <b>419</b>   |

**Prensa-purés P-132**



Permite obtener un puré homogéneo, ideal para patata cocida, judías hervidas, zanahoria, frutas y verduras

Accesorio prensapurés para máquinas que tienen la opción combinada.

Se puede usar tanto con las Peladoras de Patatas Combinadas (PPC-6 y PPC-12), como con las Batidoras-Mezcladoras que tienen opción combinada (BE-10C, BE-20C, BE-30C y BE-40C)

|         |                          |              |
|---------|--------------------------|--------------|
|         |                          | <b>PVP €</b> |
| 1010052 | <b>Prensapurés P-132</b> | <b>491</b>   |

**Plato cuchillas**



Plato especial con cuchillas en lugar de abrasivo.

Permite un pelado de la patata similar al corte manual obtenido a cuchillo.

Valido únicamente para la peladoras PI-20 y peladora-escurridora PES-20.

|         |                               |              |
|---------|-------------------------------|--------------|
|         |                               | <b>PVP €</b> |
| 2000004 | <b>Plato cuchillas PES-20</b> | <b>411</b>   |

