



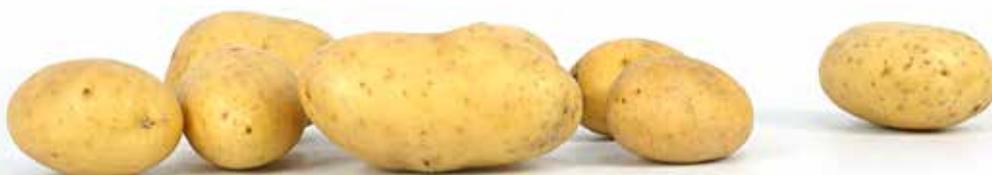
Peladoras de patatas

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.

- ▶ Doble gama: aluminio e inox.
- ▶ Modelos con producciones entre 5 y 30 Kg. por ciclo.
- ▶ Pelado de patatas rápido y seguro por abrasión.
- ▶ Abrasivo apto para alimentación, sumamente resistente y duradero.
- ▶ Panel de mandos de uso muy intuitivo equipado con pulsador de arranque, parada y temporizador de 0 a 6 min.
- ▶ Equipamiento opcional: soportes y filtros anti-espuma para las peladuras.



	PP(C)-6+	PP(C)-12+	M-5	PI-10	PI-20	PI-30	PES-20
GUÍA DE SELECCIÓN							
CUBIERTOS (DESDE / HASTA)	30 - 150	60 - 200	10 - 80	60 - 200	100 - 300	>200	100 - 300
CARACTERÍSTICAS							
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'
POTENCIA							
MONOFÁSICA	400(PP)/550 (PPC)W	400(PP)/550 (PPC)W	300W	550W	550W	730W	550W
TRIFÁSICA	370(PP)/550 (PPC)W	370(PP)/550 (PPC)W	--	370W	550W	730W	550W
DIMENSIONES EXTERIORES							
DIMENSIONES EXTERIORES	395 x 700 x 433mm	395 x 700 x 503mm	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	411 x 700 x 945mm	411 x 700 x 1015mm	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	37Kg	38Kg	15.5Kg	36Kg	35.8Kg	60Kg	39Kg



GAMA ALUMINIO

Construcción en aluminio altamente resistente

- ▶ Fabricadas en **aluminio** altamente resistente.
- ▶ Pelado por **abrasivo**: plato y lateral recubiertos por el material abrasivo.
- ▶ Cilindro **orientable**.
- ▶ PPC: equipados con toma de accesorios en posición fija.

	Cilindro orientable.		Uso intuitivo.		Opción de toma de accesorios.
---	----------------------	---	----------------	---	-------------------------------



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	1.334€
1000411	Peladora PP-6+ 230/50/1 ·400W	1.395€
1000430	Peladora PPC-6+ 230-400/50/3 ·550W	1.694€
1000431	Peladora PPC-6+ 230/50/1 ·550W	1.763€

Incluido	Opcional
· Toma de accesorios (modelos PPC).	· 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	1.640€
1000421	Peladora PP-12+ 230/50/1 ·400W	1.669€
1000440	Peladora PPC-12+ 230-400/50/3 ·550W	2.061€
1000441	Peladora PPC-12+ 230/50/1 ·550W	2.124€

Incluido	Opcional
· Toma de accesorios (modelos PPC)	· Soporte. · Filtro con dispositivo anti-espuma para las peladuras. · Cortadora-ralladora CR-143 (modelos PPC). · Prensapurés P-132 (modelos PPC). · Picadora fija.



GAMA INOX - COMPACT

Peladora compacta de acero inox

- ▶ 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.

	<p>Modelo compacto ideal para espacios reducidos.</p>		<p>Instalación muy sencilla. Posibilidad de desaguar a un fregadero.</p>		<p>Sistema anti-retorno en la entrada de agua.</p>
---	---	---	--	---	--



PELADORA DE PATATAS M-5

Ideal para espacios reducidos.

Cuerpo de acero inoxidable.

1000565	Peladora M-5 230/50-60/1	<p>PVP</p> <p>1.409€</p>
---------	--------------------------	---------------------------------

Opcional

- Soporte.
- Filtro con dispositivo anti-espuma.



GAMA INOX - PROFESIONAL

Construcción en Acero Inox

- ▶ 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 microrruptor 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.

	Para pelar patatas, zanahorias y similares.		Eficiencia energética gracias a la optimización de los motores.		Sistema anti-retorno en la entrada de agua.
	Revolvedores laterales y plato abrasivo.				



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	2.074€
1000651	Peladora PI-10 230/50/1	2.140€

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	2.393€
1000661	Peladora PI-20 230/50/1	2.456€

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	3.815€
1000631	Peladora PI-30 230/50/1	3.933€

Opcional

- Soporte inox con filtro.



GAMA INOX - COMBI

Peladora-escurridora

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



2 en 1: peladora + escurridora.



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	2.393€
1000671	Peladora-escurridora PES-20 230/50/1	2.456€

Incluido

- Cesto escurridor.
- Plato abrasivo.

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	251€
2009224	Soporte inox M-5/PI-10/20/PES-20	266€
2009250	Soporte inox con filtro PI-10/20/PES-20 (Soldado)	626€
2009270	Soporte inox con filtro PI-30	687€

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	344€
2009223	Filtro M-5/PI-10/20/PES-20	358€



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-31.
- ▶ Disco cortador máximo que admite: 14 mm.

		PVP
1010026	Cortadora-ralladora CR-143	464€

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).

		PVP
1010045	Picadora de carne HM-71	439€

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).

		PVP
1010052	Prensapurés P-132	517€

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.

		PVP
2000004	Plato cuchillas PES-20	431€