

Peladoras de patatas

Máquinas peladoras de patatas industriales para pelar hasta 30 kg 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.



	GAMA ALUMINIO			
	PP-6+	PPC-6+	PP-12+	PPC-12+
GUÍA DE SELECCIÓN				
Cubiertos (desde / hasta)	30 - 150	30 - 150	60 - 200	60 - 200
CARACTERÍSTICAS				
Capacidad de carga por ciclo	6 kg	6 kg	12 kg	12 kg
Producción / hora (max)	150 kg	150 kg	300 kg	300 kg
Temporizador	0-6'	0-6'	0-6'	0-6'
POTENCIA				
Monofásica	400 W	550 W	400 W	550 W
Trifásica	370 W	550 W	370 W	550 W
DIMENSIONES EXTERIORES				
Dimensiones exteriores	395 x 700 x 447 mm	395 x 700 x 447 mm	395 x 700 x 517 mm	395 x 700 x 517 mm
Dimensiones externas con soporte	411 x 700 x 1020 mm	411 x 700 x 1020 mm	411 x 700 x 1090 mm	411 x 700 x 1090 mm
Peso neto	37 kg	37 kg	38 kg	38 kg

	GAMA INOX - COMPACT	GAMA INOX - PROFESIONAL			GAMA INOX - COMBI
	M-5	PI-10	PI-20	PI-30	PES-20
GUÍA DE SELECCIÓN					
Cubiertos (desde / hasta)	10 - 80	60 - 200	100 - 300	200 - 500	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 490 mm	435 x 635 x 668 mm	433 x 635 x 786 mm	622 x 760 x 1002 mm	433 x 635 x 786 mm
Dimensiones externas con soporte	425 x 555 x 965 mm	433 x 638 x 1040 mm	433 x 638 x 1155 mm	546 x 760 x 1255 mm	433 x 638 x 1155 mm
Peso neto	15.5 kg	36/34 kg	38/36 kg	60 kg	39 kg

GAMA ALUMINIO

Accesorios
» P. 84

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.



Salida del producto orientable
Cilindro orientable. La peladora se adapta a tu instalación.



Panel de mandos intuitivo
Uso extremadamente fácil.



Añade funciones a tu peladora
Toma de accesorios en los modelos PPC.



PELADORA DE PATATAS PP-6+

Producción de 6 kg en cada ciclo.
Fabricado en aluminio altamente resistente.

		Producción hora
1000410	Peladora PP-6+ 230-400/50/3 · 370 W	150 kg
1000411	Peladora PP-6+ 230/50/1 · 400 W	150 kg

Opcional

- Soporte.
- Filtro con dispositivo anti-espuma para las peladuras.



PELADORA DE PATATAS PPC-6+

Producción de 6 kg en cada ciclo. Modelo con toma de accesorios en posición fija.
Fabricación en aluminio altamente resistente.

		Producción hora
1000430	Peladora PPC-6+ 230-400/50/3 · 550 W	150 kg
1000431	Peladora PPC-6+ 230/50/1 · 550 W	150 kg

Incluido

- Toma de accesorios.

Opcional

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



PELADORA DE PATATAS PP-12+

Producción de 12 kg en cada ciclo.
Fabricado en aluminio altamente resistente.

		Producción hora
1000420	Peladora PP-12+ 230-400/50/3 · 370 W	300 kg
1000421	Peladora PP-12+ 230/50/1 · 400 W	300 kg

Opcional

- Soporte.
- Filtro con dispositivo anti-espuma para las peladuras.



PELADORA DE PATATAS PPC-12+

Producción de 12 kg en cada ciclo. Modelo con toma de accesorios en posición fija.
Fabricación en aluminio altamente resistente.

		Producción hora
1000440	Peladora PPC-12+ 230-400/50/3 · 550 W	300 kg
1000441	Peladora PPC-12+ 230/50/1 · 550W	300 kg

Incluido

- Toma de accesorios.

Opcional

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



GAMA INOX - COMPACT

Peladora compacta de acero inox

Accesorios

>> P. 86

Diseño compacto

- 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.

Robusto y seguro

- Construido en **acero inoxidable**.
- Plato recubierto de material abrasivo.
- Sistema **anti-retorno** en la entrada de agua.



Diseño compacto

Ideal para espacios reducidos.



Práctico y funcional

Instalación muy sencilla.
Posibilidad de desaguar a un fregadero.



Máxima seguridad

Sistema anti-retorno en la entrada de agua.



PELADORA DE PATATAS M-5

Ideal para espacios reducidos.
Cuerpo de acero inoxidable y tapa transparente BPA-free.

		Producción hora
1000565	Peladora M-5 230/50-60/1	100 kg

Opcional

- Soporte.
- Filtro con dispositivo anti-espuma.



GAMA INOX - PROFESIONAL

Accesorios

P. 86

Construcción en acero inox

Distintas capacidades: escoge tu modelo

- De 10 a 30 kg de capacidad por ciclo.

Construcción robusta y eficaz

- Construidos en **acero inoxidable**.
- Plato y **revolvedores laterales** recubiertos con abrasivo de carburo de silicio. Plato fácilmente desmontable para su limpieza.

Comodidad para el usuario

- Equipado con temporizador y posibilidad de funcionamiento continuo.

Máxima seguridad e higiene

- Tapa elevable BPA-free 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.
- Auto-arrastré de residuos al desagüe.
- Sistema **anti-retorno** en la entrada de agua.
- Equipadas con **contacto auxiliar** para una electroválvula exterior.

Eficiencia energética

- Ofrecen **eficiencia energética** gracias a la optimización de los motores.



Múltiples usos

Para pelar patatas, zanahorias y similares.



Eficiencia energética

Eficiencia energética gracias a la optimización de los motores.



Máxima seguridad

Sistema anti-retorno en la entrada de agua.



Máxima eficacia

Revolvedores laterales y plato abrasivo.



PELADORA DE PATATAS PI-10

10 kg / ciclo.

Para pelar patatas, zanahorias u otros productos similares.

		Producción hora
1000650	Peladora PI-10 230-400/50/3N	240 kg
1000651	Peladora PI-10 230/50/1	240 kg

Opcional

- Soporte.
- Filtro con dispositivo anti-espuma.



PELADORA DE PATATAS PI-20

20 kg / ciclo.

Para pelar patatas, zanahorias u otros productos similares.

		Producción hora
1000660	Peladora PI-20 230-400/50/3N	480 kg
1000661	Peladora PI-20 230/50/1	480 kg

Opcional

- Soporte inox con filtro.



PELADORA DE PATATAS PI-30

30 kg / ciclo.

Para pelar patatas, zanahorias u otros productos similares.

		Producción hora
1000630	Peladora PI-30 230-400/50/3N	720 kg
1000631	Peladora PI-30 230/50/1	720 kg

Opcional

- Soporte inox con filtro.

GAMA INOX - COMBI

Peladora-escurridora

Una máquina, dos funciones

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

Accesorios

» P. 86



2 en 1

Peladora + escurridora en la misma máquina.



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.

		Producción hora
1000670	Peladora-escurridora PES-20 230-400/50/3N	300 kg
1000671	Peladora-escurridora PES-20 230/50/1	300 kg

Incluido

- Cesto escurridor.
- Plato abrasivo.

Opcional

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

ACCESORIOS - PELADORAS DE PATATAS · GAMA ALUMINIO



Soporte peladoras PP / PPC

Fabricados en acero inoxidable.

Todas las peladoras Sammic ofrecen la posibilidad de soporte.

1000399	Soporte inox PP / PPC
---------	-----------------------



Filtro peladoras PP / PPC

Accesorio opcional para los soportes de peladora.

Evita el atasco de residuos en las tuberías. Fabricados en acero inoxidable.

1000397	Filtro antiespuma PP / PPC
---------	----------------------------



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 PPC, como con las batidoras mezcladoras que tienen opción combinada (BP-10C, BP-20C, BP-30C y BP-40C).

1010052	Prensapurés P-132
---------	-------------------



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 8 mm.

- Se puede usar tanto con las Peladoras de Patatas PPC, como con las batidoras mezcladoras que tienen opción combinada (BP-10C, BP-20C, BP-30C y BP-40C).

1010045	Picadora de carne HM-71
---------	-------------------------



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 BP-10C, BP-20C, BP-30C y BP-40C.
- Disco cortador máximo que admite: 14 mm.

1010026	Cortadora-ralladora CR-143
---------	----------------------------

Discos y rejillas para CR-143

Consigue una gran variedad de cortes con el accesorio cortadora-ralladora CR-143.

Discos y rejillas para cortar todo tipo de verduras y hortalizas y rallar queso, pan, chocolate, etc.

Escoge los discos y rejillas que mejor se adapten a tus necesidades

- **Discos FC:** Discos para obtener rodajas de 1 a 14 mm de grosor.
- **Discos FCC:** Para cortar rodajas de productos blandos.
- **Discos FCO:** Para cortar rodajas onduladas.
- **Discos FCE:** Para cortar patatas "cerilla", "paja" o "chips" y "fritas".
- **Discos SH:** Discos para rallar el producto o reducirlo a polvo grueso o fino.
- **Rejillas para fritas FF:** Combinado con discos tipo FC y FCO se obtiene el corte para patatas fritas.
- **Rejillas para cubos FM:** Combinado con discos tipo FC se obtiene el corte de cubos.



1010215	Disco cortador FC-1+
1010220	Disco cortador FC-2+
1010222	Disco cortador FC-3+
1010407	Disco cortador FC-6+
1010400	Disco cortador FC-8+
1010401	Disco cortador FC-10+
1010402	Disco cortador FC-14+
1010406	Disco cortador FCC-2+
1010403	Disco cortador FCC-3+
1010404	Disco cortador FCC-5+
1010295	Disco cortador FCO-2+
1010300	Disco cortador FCO-3+
1010408	Disco cortador FCO-6+
1010205	Disco cortador FCE-2+
1010210	Disco cortador FCE-4+
1010405	Disco cortador FCE-8+
1010320	Disco rallador SH-2
1010315	Disco rallador SH-3
1010322	Disco rallador SH-4
1010323	Disco rallador SH-5
1010324	Disco rallador SH-6
1010326	Disco rallador SH-7
1010328	Disco rallador en polvo grueso SHG
1010318	Disco rallador en polvo fino SHF
1010265	Rejilla fritas FF-6 (CA-300 / CR-143)
1010270	Rejilla fritas FF-8 (CA-300 / CR-143)
1010275	Rejilla fritas FF-10 (CA-300 / CR-143)
1010280	Rejilla cubos FM-8 (CA-300 / CR-143)
1010285	Rejilla cubos FM-10 (CA-300 / CR-143)
1010290	Rejilla cubos FM-20 (CA-300 / CR-143)

ACCESORIOS - PELADORAS DE PATATAS · GAMA INOX

Soportes peladoras M / PI / PES



Fabricados en acero inoxidable.

Todas las peladoras Sammic ofrecen la posibilidad de soporte.

2009224	Soporte inox M-5 / PI-10 / PI-20
2009250	Soporte inox con filtro PI-10 / PI-20 / PES-20 (Soldado)
2009270	Soporte inox con filtro PI-30

Filtros peladoras M / PI / PES



Accesorio opcional para los soportes de peladora.

Evita el atasco de residuos en las tuberías. Fabricados en acero inoxidable.

2009223	Filtro M-5 / PI-10 / PI-20 / PES-20
---------	-------------------------------------

Plato cuchillas



Plato especial con cuchillas en lugar de abrasivo.

- Permite un pelado de la patata similar al corte manual obtenido a cuchillo.
- Válido únicamente para la peladoras PI-20 y peladora-escurridora PES-20.

2000004	Plato cuchillas PES-20
---------	------------------------