

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 | --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.

| | |
|---------|------------------------------------|
| 1000410 | Peladora PP-6+ 230-400/50/3 ·370W |
| 1000411 | Peladora PP-6+ 230/50/1 ·400W |
| 1000430 | Peladora PPC-6+ 230-400/50/3 ·550W |
| 1000431 | Peladora PPC-6+ 230/50/1 ·550W |

Incluido

- Toma de accesorios (modelos PPC).

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.

| | |
|---------|-------------------------------------|
| 1000420 | Peladora PP-12+ 230-400/50/3 ·370W |
| 1000421 | Peladora PP-12+ 230/50/1 ·400W |
| 1000440 | Peladora PPC-12+ 230-400/50/3 ·550W |
| 1000441 | Peladora PPC-12+ 230/50/1 ·550W |

Incluido

- Toma de accesorios (modelos PPC).

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

- 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.



Modelo compacto ideal para espacios reducidos.



Instalación muy sencilla. Posibilidad de desaguar a un fregadero.



Sistema anti-retorno en la entrada de agua.



PELADORA DE PATATAS M-5

Ideal para espacios reducidos.
Cuerpo de acero inoxidable.

| | |
|---------|--------------------------|
| 1000565 | Peladora M-5 230/50-60/1 |
|---------|--------------------------|

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.

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



PELADORA DE PATATAS PI-10

10 Kg. / ciclo.

Para pelar patatas, zanahorias u otros productos similares.

| | |
|---------|------------------------------|
| 1000650 | Peladora PI-10 230-400/50/3N |
| 1000651 | Peladora PI-10 230/50/1 |

Opcional

- Soporte.
- Filtro con dispositivo anti-espuma.



PELADORA DE PATATAS PI-20

20 Kg. / ciclo.

Para pelar patatas, zanahorias u otros productos similares.

| | |
|---------|------------------------------|
| 1000660 | Peladora PI-20 230-400/50/3N |
| 1000661 | Peladora PI-20 230/50/1 |

Opcional

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





PELADORA DE PATATAS PI-30

30 Kg. / ciclo.

Para pelar patatas, zanahorias u otros productos similares.

| | |
|---------|-------------------------------------|
| 1000630 | Peladora PI-30 230-400/50/3N |
| 1000631 | Peladora PI-30 230/50/1 |

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.

| | |
|---------|--|
| 1000670 | Peladora-escurridora PES-20 230-400/50/3N |
| 1000671 | Peladora-escurridora PES-20 230/50/1 |

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.



| | |
|---------|--|
| 1000399 | Soporte inox PP/PPC |
| 2009224 | Soporte inox M-5/PI-10/20/PES-20 |
| 2009250 | Soporte inox con filtro PI-10/20/PES-20 (Soldado) |
| 2009270 | Soporte inox con filtro PI-30 |



Filtros peladoras



Accesorio opcional para los soportes de peladora.

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

| | |
|---------|----------------------------|
| 1000397 | Filtro antiespuma PP/PPC |
| 2009223 | Filtro M-5/PI-10/20/PES-20 |

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.

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

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).

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

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).

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

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.

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