

## 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
<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)/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
<b>DIMENSIONES EXTERIORES</b>							
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	<b>Peladora PI-30 230-400/50/3N</b>
1000631	<b>Peladora PI-30 230/50/1</b>

**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	<b>Peladora-escurridora PES-20 230-400/50/3N</b>
1000671	<b>Peladora-escurridora PES-20 230/50/1</b>

**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	<b>Soporte inox PP/PPC</b>
2009224	<b>Soporte inox M-5/PI-10/20/PES-20</b>
2009250	<b>Soporte inox con filtro PI-10/20/PES-20 (Soldado)</b>
2009270	<b>Soporte inox con filtro PI-30</b>



**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
---------	------------------------