



PELADORA DE PATATAS PI-30

30 Kg. / ciclo



DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Para pelar patatas, zanahorias u otros productos similares.

CARACTERÍSTICAS

Gran capacidad y elevada producción gracias a los revolvedores laterales con abrasivo de carburo de silicio (aprobado por NSF).

Plato de aluminio con abrasivo de carburo de silicio (aprobado por NSF).

- ✓ Construcción en acero inoxidable.
- ✓ Plato fácilmente desmontable para su limpieza.
- ✓ Auto arrastre de residuos al desagüe.
- ✓ Eficiencia energética gracias a la optimización de los motores.
- ✓ Tapa transparente de policarbonato elevable, con cierre y dispositivo de seguridad.
- ✓ Puerta de aluminio con cierre hermético y dispositivo de seguridad.
- ✓ Mando con protección IP65. Fiabilidad mejorada contra la humedad y salpicaduras de agua.
- ✓ Sistema anti-retorno en la entrada de agua.
- ✓ Contacto auxiliar para una electroválvula exterior.
- ✓ Temporizador 0-6 min. y funcionamiento continuo.

ACCESORIOS

- ☐ Soportes peladoras
- ☐ Filtros peladoras



www.sammic.es

Fabricante de Equipos para Hostelería
Basarte, 1
20720 Azkoitia, Spain
ventas@sammic.com
Tel.: +34 943 15 70 95



Proyecto

Fecha

Ref.

Uds.

Aprobado

PREPARACIÓN DINÁMICA
PELADORAS DE PATATAS

ficha de producto
actualizado 02/08/2019



PELADORA DE PATATAS PI-30

30 Kg. / ciclo



ESPECIFICACIONES

Producción hora: 600 Kg / 720 Kg

Capacidad de carga por ciclo: 30 Kg

Temporizador (min-max): 0' - 6'

Potencia total: 730 W

Dimensiones puerta salida: Alto: 130 mm /
Alto: 160 mm

Dimensiones exteriores

✓ Ancho: 622 mm

✓ Fondo: 760 mm

✓ Alto: 950 mm

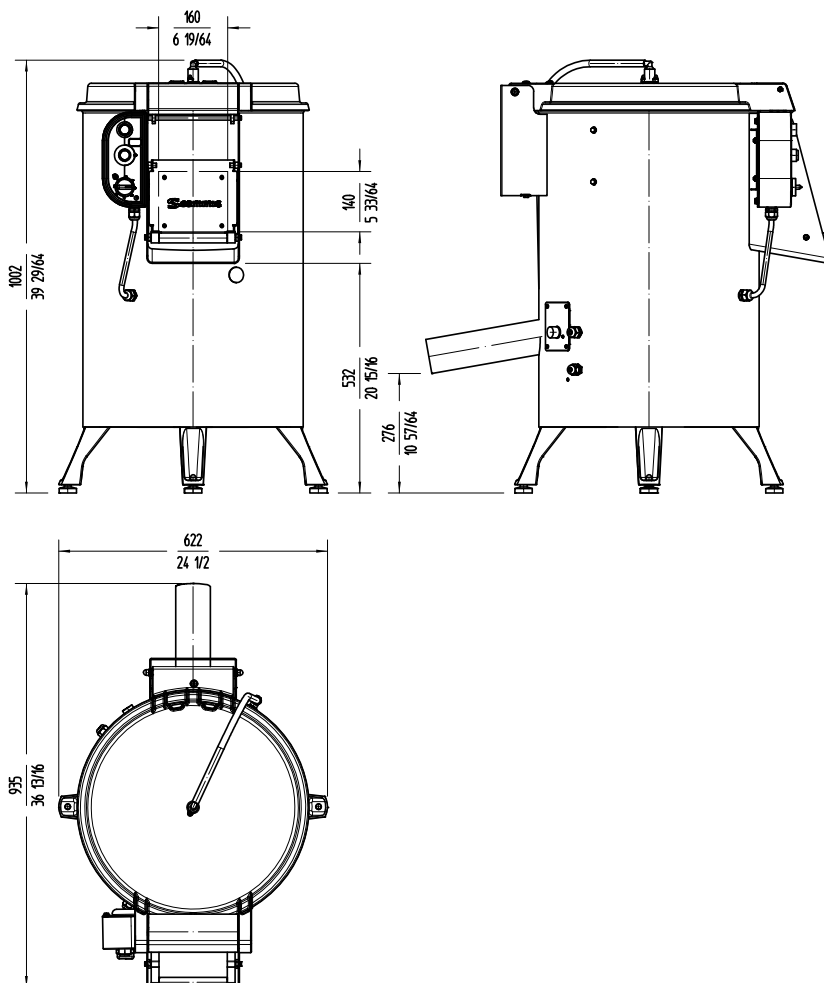
Dimensiones externas con soporte

✓ Ancho con soporte: 546 mm

✓ Fondo con soporte: 760 mm

✓ Alto con soporte: 1255 mm

Peso neto: 60 Kg



MODELOS DISPONIBLES

1000630 Peladora PI-30 230-400/50/3N

1000631 Peladora PI-30 230/50/1

1000632 Peladora PI-30 220-380/60/3N

1000633 Peladora PI-30 220/60/1

1000638 Peladora PI-30 120/60/1

2000345 Codo desagüe con filtro

* Consulte para versiones especiales



www.sammic.es

Fabricante de Equipos para Hostelería
Basarte, 1
20720 Azkoitia, Spain
ventas@sammic.com
Tel.: +34 943 15 70 95



Proyecto

Fecha

Ref.

Uds.

Aprobado

PREPARACIÓN DINÁMICA
PELADORAS DE PATATAS

ficha de producto
actualizado 02/08/2019