



PELADORA DE PATATAS PI-20

20 Kg. / ciclo



PREPARACIÓN DINÁMICA
PELADORAS DE PATATAS

DESCRIPCIÓN COMERCIAL

Para pelar patatas, zanahorias u otros productos similares.

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	

ficha de producto
actualizado 08/01/2021



PELADORA DE PATATAS PI-20

20 Kg. / ciclo



ESPECIFICACIONES

Producción hora: 400 Kg / 480 Kg
Capacidad de carga por ciclo: 20 Kg
Temporizador (min-max): 0' - 6'
Potencia total: 550 W

Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 433 mm
- ✓ Fondo: 635 mm
- ✓ Alto: 786 mm

Dimensiones externas con soporte

- ✓ Ancho con soporte: 433 mm
- ✓ Fondo con soporte: 638 mm
- ✓ Alto con soporte: 1155 mm

Peso neto: 35.8 Kg

Nivel de ruido a 1 m.: 70 dB(A)

Ruido de fondo: 32 dB(A)

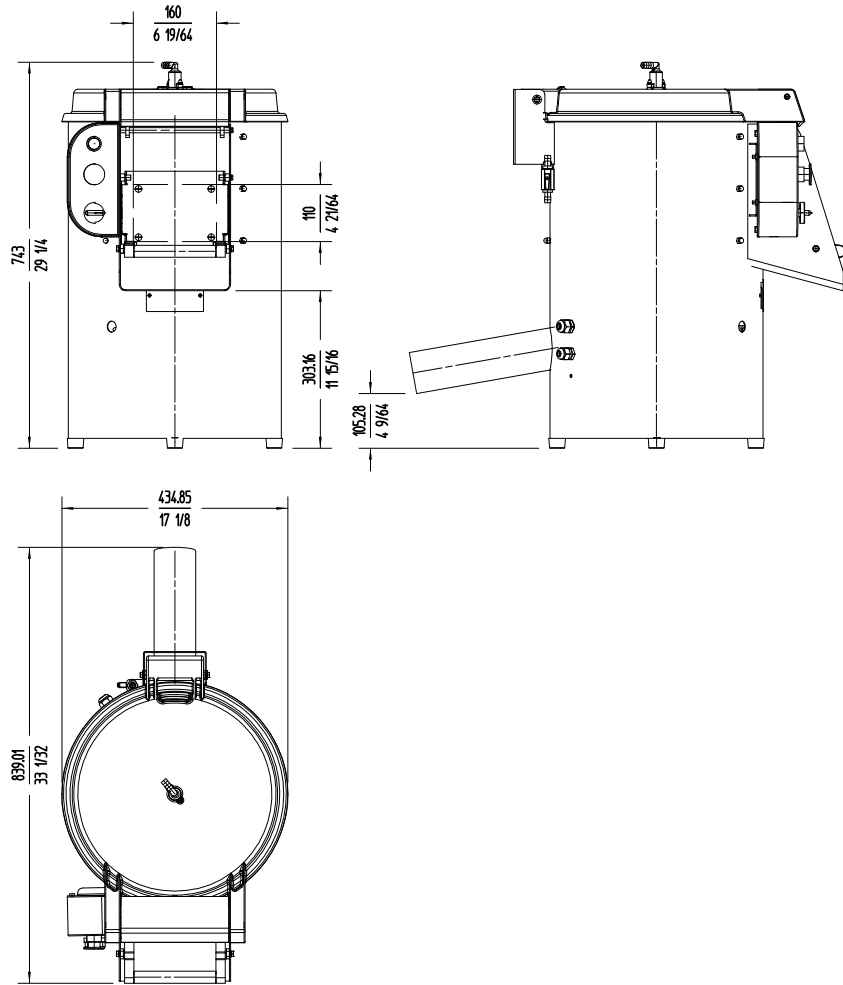
Entrada agua: 12 mm

Diámetro de desagüe: 80 mm

Dimensiones del embalaje

670 x 470 x 930 mm

Peso bruto: 43.1 Kg.



MODELOS DISPONIBLES

- 1000618 Peladora PI-20 120/60/1
- 1000660 Peladora PI-20 230-400/50/3N
- 1000661 Peladora PI-20 230/50/1
- 1000662 Peladora PI-20 220-380/60/3N
- 1000663 Peladora PI-20 220/60/1

* 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 08/01/2021