



# PELADORA DE PATATAS PI-30

30 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](http://www.sammic.es)  
Fabricante de Equipos para Hostelería  
Basarte, 1  
20720 Azkoitia, Spain  
[ventas@sammic.com](mailto: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-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

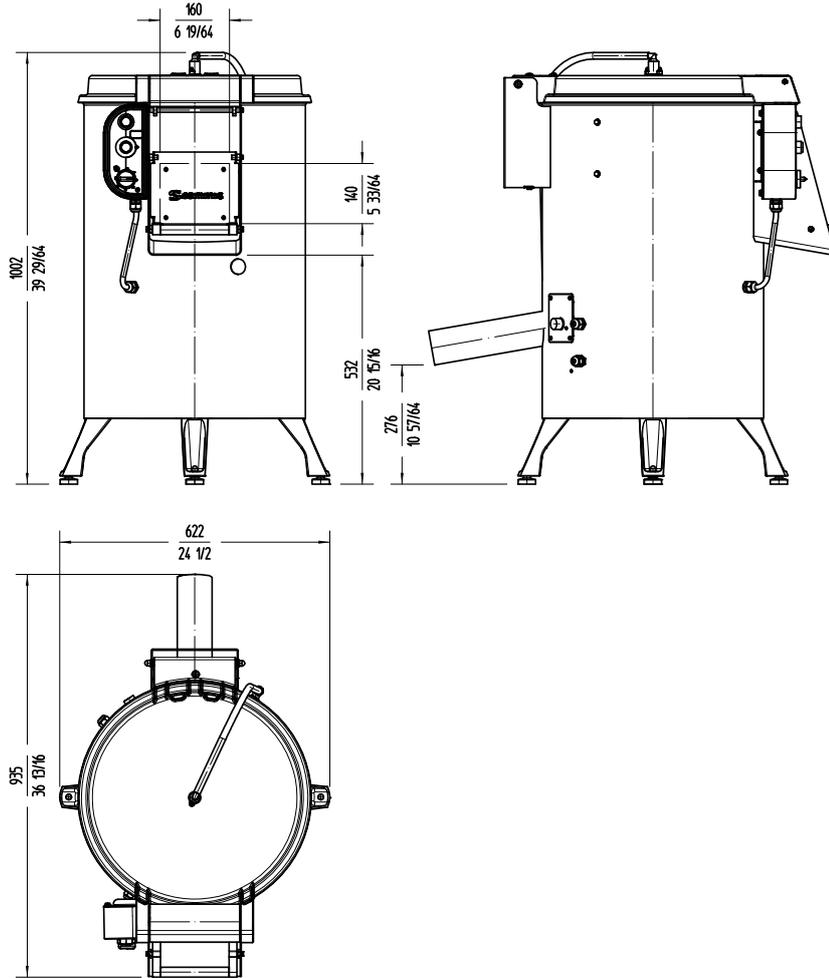
### Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 622 mm
- ✓ Fondo: 760 mm
- ✓ Alto: 1002 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 para filtro

\* Consulte para versiones especiales



[www.sammic.es](http://www.sammic.es)

Fabricante de Equipos para Hostelería  
Basarte, 1  
20720 Azkoitia, Spain  
[ventas@sammic.com](mailto: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