



Gamme inox
M / PI / PES



ÉPLUCHEUSES À POMMES DE TERRE



Éplucheuses à pommes de terre

Pour éplucher rapidement et en toute sécurité les pommes de terre, les carottes et autres aliments similaires.

Gamme inox - Compact

- » Modèle compact de 5 kg de capacité par cycle.
- » Conçue spécifiquement pour des **espaces réduits**.
- » Installation très simple. Idéale pour **la placer près d'un évier** pour les évacuations d'eau. Elle peut être équipée d'un support et d'un filtre en option.
- » Fabriquée en **acier inoxydable**.
- » L'abrasif se trouve dans le plateau.
- » **Système anti-retour** sur l'arrivée d'eau.



Gamme inox - Professionnelle

- » Entre 10 et 30 kg de capacité par cycle.
- » Fabriquées en **acier inoxydable**.
- » Plateau et **racleurs latéraux** revêtus d'un abrasif en carbure de silicium. Plateau facilement démontable pour son nettoyage.
- » Couvercle transparent hautement résistant, rélevable et équipé d'un dispositif de sécurité.
- » Porte de sortie fabriquée en aluminium et équipée d'une fermeture hermétique et d'un dispositif de sécurité.
- » Le boîtier de commandes, équipé d'une protection IP65, possède une sécurité améliorée contre l'humidité et les éclaboussures en eau. Elle est munie d'une minuterie 0-6 min, avec option de fonctionnement en continu.
- » Entraînement automatique des déchets vers les évacuations.
- » Système anti-retour sur l'arrivée d'eau.
- » Équipées d'un contact auxiliaire pour une électrovanne extérieure.
- » Offrent une grande efficacité énergétique grâce à l'optimisation des moteurs.
- » Support et filtre en option.





Gamme Combi : Éplucheuse +essoreuse

- » PES-20 est un modèle combiné: **éplucheuse etessoreuse**.
- » En mode éplucheuse, elle présente les mêmes caractéristiques que le modèle PI-20.
- » Équipée d'un panier d'essorage pour effectuer la fonction d'essoreuse.



Partie d'une solution complète : SAMMIC FRENCH FRY SYSTEM

Procédé permettant d'optimiser la production et la conservation de frites fraîches. Les frites se maintiendront parfaitement fraîches pendant 8 ou 9 jours une fois épluchées, coupées, emballées et réfrigérées en un seul procédé.

• ÉPLUCHER •



• COUPER •



• EMBALLER •





CARACTÉRISTIQUES	M-5	PI-10	PI-20	PI-30	PES-20
Guide de sélection					
Couverts (de/à)	10 - 80	60 - 200	100 - 300	> 200	100 - 300
Caractéristiques					
Capacité de charge par cycle	5 Kg	10 Kg	20 Kg	30 Kg	20 Kg
Débit horaire (max)	100 Kg	240 Kg	480 Kg	720 Kg	300 Kg
Temporisateur	0 - 6'	0 - 6'	0 - 6'	0 - 6'	0 - 6'
Puissance					
Monophasé	300 W	550 W	550 W	730 W	550 W
Triphasé	-	370 W	550 W	730 W	550 W
Dimensions extérieures					
Sans socle	333 x 367 x 490 mm	435 x 635 x 668 mm	433 x 635 x 786 mm	622 x 760 x 1002 mm	433 x 635 x 786 mm
Avec socle	425 x 555 x 965 mm	433 x 638 x 1040 mm	433 x 638 x 1155 mm	546 x 760 x 1255 mm	433 x 638 x 1155 mm
Poids net	15.5 Kg	36 Kg	60 Kg	60 Kg	39 Kg



ER 0437/1/96

