



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                 |
|-------------------------------|-----------------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| <b>Guide de sélection</b>     |                       |                        |                        |                        |                        |
| Couverts (de/à)               | 10 - 80               | 60 - 200               | 100 - 300              | > 200                  | 100 - 300              |
| <b>Caractéristiques</b>       |                       |                        |                        |                        |                        |
| 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'                 |
| <b>Puissance</b>              |                       |                        |                        |                        |                        |
| Monophasé                     | 300 W                 | 550 W                  | 550 W                  | 730 W                  | 550 W                  |
| Triphasé                      | -                     | 370 W                  | 550 W                  | 730 W                  | 550 W                  |
| <b>Dimensions extérieures</b> |                       |                        |                        |                        |                        |
| Sans socle                    | 333 x 367 x 490<br>mm | 435 x 635 x 668<br>mm  | 433 x 635 x 786<br>mm  | 622 x 760 x 1002<br>mm | 433 x 635 x 786<br>mm  |
| Avec socle                    | 425 x 555 x 965<br>mm | 433 x 638 x 1040<br>mm | 433 x 638 x 1155<br>mm | 546 x 760 x 1255<br>mm | 433 x 638 x 1155<br>mm |
| Poids net                     | 15.5 Kg               | 36 Kg                  | 60 Kg                  | 60 Kg                  | 39 Kg                  |



ER 0437/1/96

