



Gamme aluminium
PP / PPC



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.

- Fabriquées en **aluminium** hautement résistant.
- **Épluchage par abrasion**. Le plateau comme les côtés du cylindre en sont revêtus du matériel abrasif extrêmement résistant et durable.
- Utilisation **extrêmement intuitive** : bouton marche, arrêt et minuterie de 0 à 6 min.
- **Cylindre orientable** pour s'adapter au flux de travail de l'établissement.
- **Option de prise d'accessoires** en position fixe: fonctionnalités supplémentaires en option.

Coupe-légumes CR-143	Presse-purée P-143	Hachoir à viande HM-71
		
<p>Pour couper tous type de légumes et râper du fromage, du pain, etc. Il utilise des disques et des grilles.</p>	<p>Permet une purée homogène idéal pour la pomme de terre au four, haricots bouillis, carotte, fruits et légumes.</p>	<p>Pour hacher de petites quantités de viande dans les meilleures conditions d'hygiène</p>

- **Accessoires en option:**
 - Socle.
 - Filtre avec dispositif anti-mousse.





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	PP-6	PPC-6	PP-12	PPC-12
Guide de sélection				
Couverts (de/à)	30-150	30-150	60-200	60-200
Caractéristiques				
Capacité de charge par cycle	6 Kg	6 Kg	12 Kg	12 Kg
Débit horaire (max)	150 kg	150 kg	270 kg	270 kg
Temporisateur	0 - 6'	0 - 6'	0 - 6'	0 - 6'
Puissance				
Monophasé	400	550	400	550
Triphasé	370	550	370	550
Prise d'accessoires	Non	Oui	Non	Oui
Dimensions extérieures				
Sans socle	395 x 700 x 433mm	395 x 700 x 433mm	395 x 700 x 503mm	395 x 700 x 503mm
Avec socle	411 x 700 x 945mm	411 x 700 x 945mm	411 x 700 x 1015mm	411 x 700 x 1015mm
Poids net	37 Kg	37 Kg	38 Kg	38 Kg

 **sammic**



UNE-EN ISO 9001