



PELATATE M-5

Ideale per spazi ridotti.



✓ Altezza: 490 mm

Dimensioni esterne con supporto

✓ Larghezza con supporto: 425 mm

✓ Profondità con supporto: 555 mm

✓ Altezza con supporto: 965 mm

Velocità del piatto: 300 rpm

Peso netto: 15.5 kg

Dimensioni del pacchetto

570 x 420 x 420 mm

Peso lordo: 18.5 kg

MODELLI DISPONIBILI

1000565 Pelatate M-5 230/50-60/1

1000990 Pelatate M-5 230/50-60/1

* Consulta per versioni speciali

DESCRIZIONE COMMERCIALE

Corpo in acciaio inossidabile e coperchio trasparente BPA-free.

- ✓ Pelatura mediante abrasivo, che consuma la superficie del prodotto per attrito.
- ✓ L'abrasivo è estremamente resistente e durevole.
- ✓ Abrasivo su piatto.
- ✓ Sistema anti-ritorno nell'ingresso dell'acqua.
- ✓ Installazione molto semplice.
- ✓ Può essere posizionato vicino a un lavello per scaricare.
- ✓ Corpo in acciaio inossidabile.
- ✓ Quadro dei comandi con pulsante di avviamento, arresto e temporizzatore da 0 a 6 min. Avviso.

OPZIONALE

- ☐ Supporto.
- ☐ Filtro anti-schiuma per le bucce.

ACCESSORI

- ☐ Supporto pelatate
- ☐ Filtro pelatate M / PI / PES

SPECIFICHE

Produzione ora: 80 kg / 100 kg
Capacità di carico per ciclo: 5 kg
Temporizzatore (min-max): 0' - 6'
Potenza Totale: 300 W
Livello di rumore (1 m.): 70 dB(A)
Rumore di fondo: 32 dB(A)

Dimensioni esterne

- ✓ Larghezza: 333 mm
- ✓ Profondità: 367 mm



PREPARAZIONE DINAMICA
PELATATE PROFESSIONALI

scheda del prodotto
aggiornato 09/01/2025

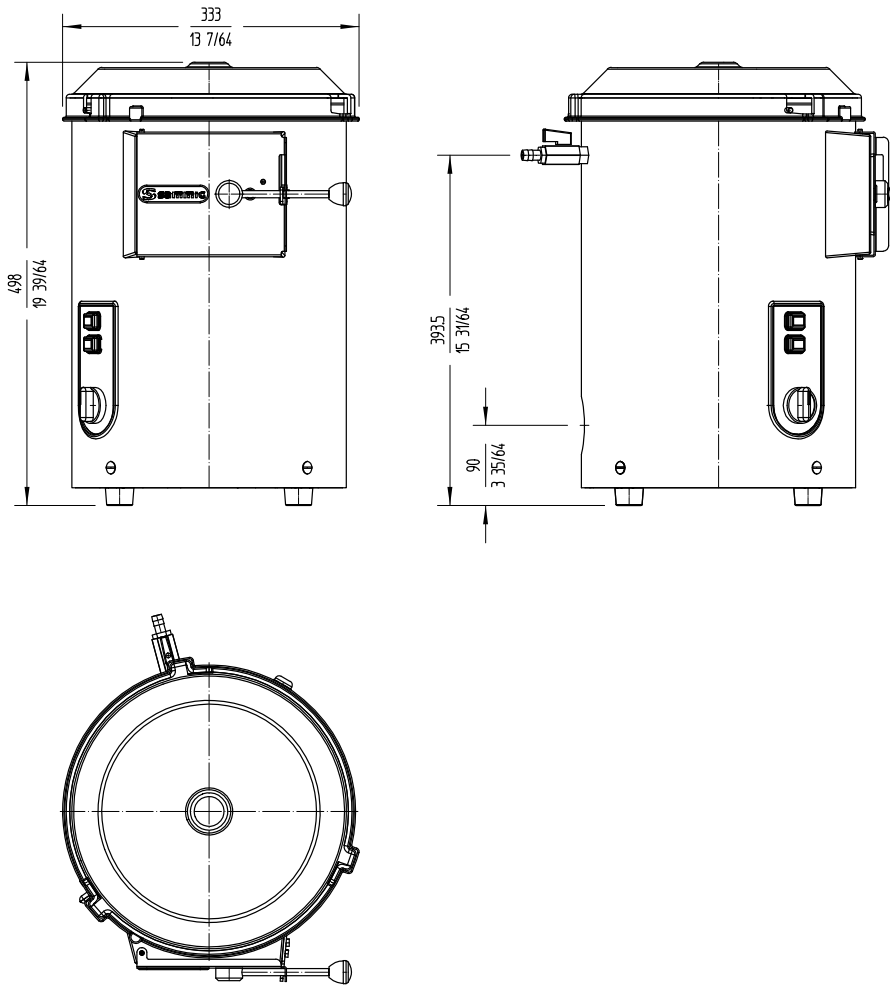


PELAPATATE M-5

Ideale per spazi ridotti.



PREPARAZIONE DINAMICA
PELAPATATE PROFESSIONALI



www.sammic.it
Food Service Equipment Manufacturer
Via M. Bignamini 2/C
24047 - Treviglio (BG)
italia@sammic.com
Tel.: +39 0363 1847403



Progetto	Data
Rif.	Unità
Approvato	

scheda del prodotto
aggiornato 09/01/2025