



PELATATE PI-30

Capacità per ciclo: 30 kg.



SPECIFICHE

Produzione ora: 600 kg / 720 kg
Capacità di carico per ciclo: 30 kg
Temporizzatore (min-max): 0' - 6'
Potenza Totale: 730 W

Dimensioni porta uscita

Altezza porta: 130 mm

Larghezza porta: 160 mm

Dimensioni esterne

✓ Larghezza: 622 mm

✓ Profondità: 760 mm

✓ Altezza: 1002 mm

Dimensioni esterne con supporto

✓ Larghezza con supporto: 546 mm

✓ Profondità con supporto: 760 mm

✓ Altezza con supporto: 1255 mm

Peso netto: 60 kg

MODELLI DISPONIBILI

1000630 Pelatate PI-30 230-400/50/3N

1000631 Pelatate PI-30 230/50/1

1000632 Pelatate PI-30 220-380/60/3N

1000633 Pelatate PI-30 220/60/1

1000638 Pelatate PI-30 120/60/1

* Consulta per versioni speciali

DESCRIZIONE COMMERCIALE

Per pelare le patate, carote e prodotti simili.

Costruzione robusta ed efficace

- ✓ Costruzione in acciaio inox.
- ✓ Rotatori laterali con abrasivo in carburo di silicio (NSF).
- ✓ piatto in alluminio con abrasivi in carburo di silicio (approvato da NSF), facilmente rimovibile per la pulizia.

Comfort per l'utente

- ✓ Temporizzatore 0-6 min.
- ✓ Funzionamento continuo.

Massima sicurezza e igiene

- ✓ Auto raccolta dei rifiuti direttamente nello scarico
- ✓ Coperchio BPA-free trasparente sollevabile, bloccaggio e dispositivo di sicurezza.
- ✓ Porta in alluminio con guarnizione ermetica e dispositivo di sicurezza.
- ✓ Comando con protezione IP65. Maggiore affidabilità contro l'umidità e spruzzi d'acqua.
- ✓ Sistema anti-ritorno all'ingresso dell'acqua.
- ✓ Contatto ausiliario con elettrovalvola esterna.

Efficienza energetica

- ✓ Efficienza energetica grazie all'ottimizzazione dei motori.

OPZIONALE

☐ Supporto con filtro anti-schiuma.

ACCESSORI

☐ Supporto pelatate ☐ Filtro pelatate M / PI / PES



PREPARAZIONE DINAMICA
PELATATE PROFESSIONALI

scheda del prodotto
aggiornato 09/01/2025

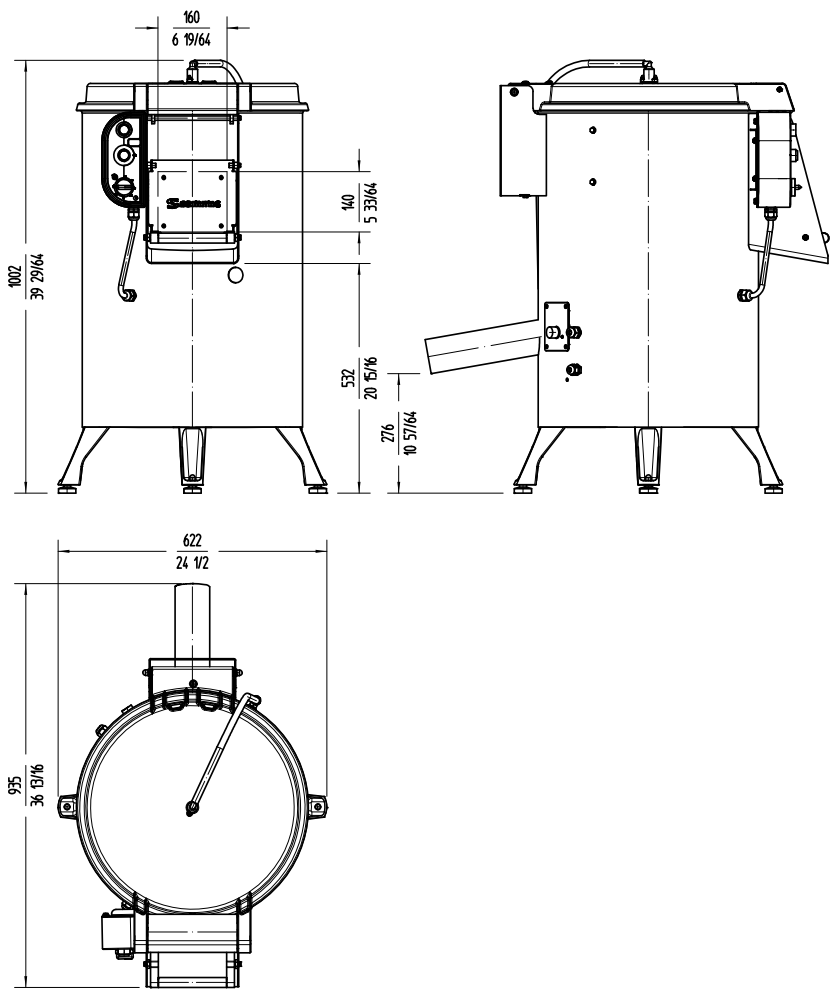


PELAPATATE PI-30

Capacità per ciclo: 30 kg.



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