



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 fabriqué en polycarbonate 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 490mm | 435 x 635 x 668mm  | 433 x 635 x 786mm  | 622 x 760 x 1002mm | 433 x 635 x 786mm  |
| Avec socle                   | 425 x 555 x 965mm | 433 x 638 x 1040mm | 433 x 638 x 1155mm | 546 x 760 x 1255mm | 433 x 638 x 1155mm |
| Poids net                    | 15.5 Kg           | 36 Kg              | 60 Kg              | 60 Kg              | 39 Kg              |



ER 0437/1/96

