



Catálogo de los
**PELADORES
DE PATATAS**
distribuidos en España

Este catálogo agrupa toda la información disponible sobre los [Peladores de Patatas](#) que se distribuyen en España, según la facilitan sus respectivos fabricantes. Esta información incluye productos, modelos, características técnicas y precios.

Los precios indicados en este catálogo son los Precios de Venta Recomendados por cada fabricante, que puede haberlos actualizado, dejándolos obsoletos. Consúltanos el precio actual.

En todo caso, en la tienda online Hostelería10.com mejoramos con grandes descuentos los precios de todos los productos incluidos en este catálogo.

Las marcas de la sección Peladores de Patatas que forman parte de este catálogo son:

Clima Hostelería

Robot Coupé

Eutron

Sammic

Fimar

Sirman

Irimar

Udex

Sólo una cuidada selección de los mejores productos de este catálogo están incluidos en Hostelería10.com.

Si tienes alguna duda respecto a alguno de estos productos o no encuentras el que buscas, escríbenos a contacto@hosteleria10.com o llámanos al 91 161 03 04.

Estaremos encantados de atenderle.



Línea PEKÍN

Peladoras de Patatas

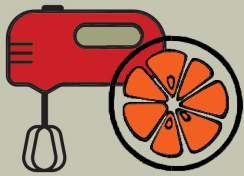


Peladora de Patatas

MODELO	CAPACIDAD (Kg)	PRODUCCIÓN (Kg/Hora)	TENSIÓN (V)	POTENCIA (W)	PESO (Kg)	DIMENSIONES (mm)					
						A	B	C	D	E	F
HLP-15	15	165 - 300	230	750	61	245	360	410	550	1060	1490
HLP-20	20	225 - 400	230	1100	68	290	370	460	590	1100	1520

Características Técnicas

- Máquina industrial de gran calidad y alta producción.
- El proceso de pelado se produce gracias a la fricción del producto sobre las paredes abrasivas de la cuba debido al centrifugado del mismo.
- Fabricado en acero inoxidable de alta calidad y aleación de aluminio.
- Tapa de metacrilato transparente de alta resistencia que permite la visualización del proceso.
- Micro de seguridad tanto en tapa como en puerta.
- Material abrasivo en toda la cuba, incluso el plato, de fácil extracción para su sustitución.
- Dispone de cajón inferior para la recogida de las peladuras.
- Dotado de grifo tanto de carga como de descarga de líquidos.
- Temporizador de 0 a 5 minutos.
- Botón de parada.



PREPARACIÓN Y PROCESADO PELADORAS Y CORTADORAS

Calidad excelente y gran variedad, al mejor precio.

PELADORA DE PATATAS HLP-20



- Fabricadas en acero inoxidable de alta calidad y aleación de aluminio.
- Pela y lava automáticamente a las patatas
- Con temporizador 0 a 5 minutos que detienen la máquina automáticamente.
- Tapa de metacrilato transparente de alta resistencia que permite la visualización del proceso.

MODELO	CÓDIGO	PRODUCCIÓN	MEDIDAS TAPA ABIERTA
HP-20(1HP)	1431	400 Kg/hora	460x590x1100/1520
PESO (Kg.)	POTENCIA / VOLTAJE	P.V.P.	
68	1.100w 220v	1.416	



Cortador de patatas fritas de alta resistencia

- Fabricado en aleación de aluminio + acero inoxidable 201.
- De acción manual.
- Cuchillas para realizar cortes de 6, 9 y 13 mm. de acero inoxidable 201
- Peso: 5.2 Kg.



MODELO	PP-1
CÓDIGO	1781
Nº CUCHILLAS	3
PESO (Kg.)	2,60
P.V.P.	125

CORTADORAS DE TOMATE

Cortador para rodajas



MODELO	HT-4
CÓDIGO	1421
Nº CUCHILLAS	11
PESO (Kg.)	2,60
MEDIDAS (mm.)	440x200x200
P.V.P.	180

- Fabricado en acero inoxidable.
- De acción manual.
- Cuchillas para realizar cortes de 4 mm.
- Peso: 5.2 Kg.



Cortador para gajos

- Fabricado en acero inoxidable.
- De acción manual.
- Cortes de 6 o 8 gajos.
- Peso: 3.3 Kg.

MODELO	HT-6/HT-8
Ref. HT-6	1423
Ref. HT-8	1424
PESO (Kg.)	1,92
MEDIDAS (mm.)	355x260x485
P.V.P.	180

Accesorios para el procesado de alimentos y la industria cárnica.

PELADORA DE PATATAS PSM-10/20

- Estructura en acero inoxidable.
- Temporizador detiene la máquina automáticamente cuando el tiempo ajustado es terminado.
- Compatible con los requisitos de HACCP.
Motor está protegido térmicamente.
- Evacuación desde la tapa frontal.
- Pela y lava automáticamente a las patatas.
- Modelo PSM 10; pela 10 kg. patatas por minuto.
- Modelo PSM 20; pela 20 kg. patatas por minuto.



PSM 10
CE EAC UAT 081 RoHS

PSM 20
CE EAC UAT 081 RoHS

Pelapatatas PSM 10 MF (220V NPE/50Hz)

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA	CAPACIDAD	PESO (Kg.)	DIEMNSIONES (mm.)	P.V.P.
PSM 10 MF	5110	0,75 KW	10 Kg.	41	420x700x900	1.968

Pelapatatas PSM 20 TF (400V 3NPE / 50Hz.)

MODELO	CÓDIGO	POTENCIA	CAPACIDAD	PESO (Kg.)	DIEMNSIONES (mm.)	P.V.P.
PSM 20 TF	5120	1,10 KW	20 Kg.	71	520x830x1000	2.467

Accesorios para el procesamiento de alimentos y la industria cárnica.

PELADORA DE PATATAS PS-10/25/35

- Estructura en acero inoxidable.
- Panel de control con ajuste del tiempo.
- Vaciado desde la tapa frontal de apertura fácil.
- Toma de agua automática.
- Esmeril de larga duración y reemplazable.
- Cubierta superior transparente para poder controlar el proceso de elaboración.
- Pela y lava automáticamente a las patatas.
- Diseño elegante y ergonómico.



PRODUCCIÓN:

Modelo PS.10M 10 kg - 200kg/hora
 Modelo PS.25M 25 kg - 500kg/hora
 Modelo PS.25T 25 kg - 500kg/hora
 Modelo PS.35T 35 kg - 700kg/hora



Esmeril de larga duración y reemplazable.

Oportunidad de observación durante la operación con la cubierta transparente.

MODELO	CÓDIGO	CAPACIDAD	ENERGÍA	POTENCIA	PESO (Kg.)	DIEMNSIONES (mm.)	P.V.P.
PS.10M 10 kg		200 kg\hora	220 V.	0,75 kW	40	420x740x870	1.796
PS.25M 25 kg		500 kg\hora	220 V.	1,1 kW	62	520x830x960	2.436
PS.25T 25 kg		500 kg\hora	380 V.	1,1 kW	62	520x830x960	2.436
PS.35T 35 kg		700 kg\hora	380 V.	1,5 kW	68	520x830x1090	2.936

Accesorios para el procesado de alimentos y la industria cárnica.

PPN5 PPF5



PPF5



PPN5

Pelapatate

POTATO PEELER
ÉPLUCHEUSE À POMMES DE TERRE
KARTOFFELSCHÄLER
PELA PATATAS
КАРТОФЕЛЕЧИСТКА

IT Macchina per pelare patate. Struttura in acciaio inox AISI 304 - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio superiore e su bocca di uscita - pulsante espulsione prodotto - timer 0÷4 minuti - getto automatico d'acqua per favorire l'eliminazione dei residui di pelatura - in dotazione piattello abrasivo estraibile PTA. Il modello PPN5 è da banco.



























EN Potato peeler. Structure in stainless steel AISI 304 - upper cover in clear alimentary polycarbonate - safety microswitches on the upper lid and on the inlet - product ejection button - timer 0÷4 minutes - automatic water jet to facilitate the elimination of peeling waste - extractable abrasive plate enclosed PTA. Table-top model PPN5.

FR Eplucheur de pommes de terre. Corps en acier Inox AISI 304 - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - micro-interrupteurs de sécurité sur le couvercle supérieur et sur l'orifice d'entrée - bouton d'éjection du produit - temporisateur 0÷4 minutes - jet d'eau automatique pour l'élimination du pelage - de série plaque abrasive extractible PTA. PPN5: modèle de table.

DE Kartoffelschäler. Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - oberer Deckel aus durchsichtigem, lebensmitteltauglichem Polycarbonat - Sicherheitsmikroschalter am oberen Deckel und an der Einführöffnung - Produktauswurfstaste - Timer 0÷4 Minuten - automatischer Wasserstrahl zur leichteren Abreinigung - abnehmbare Schleifplatte beigelegt PTA. Tischmodell PPN5.

ES Pelador de papas. Estructura de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - microinterruptores de seguridad en la tapa y la boca de salida - botón para la expulsión del producto - temporizador 0÷4 minutos - chorro de agua automático para favorecer la eliminación de los residuos de peladura - en la dotación plato abrasivo extraíble PTA. El modelo PPN5 es de sobremesa.

RU Очиститель картофеля. Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 - верхняя крышка из прозрачного пищевого поликарбоната - предохранительные микровыключатели на верхней крышке и на входном отверстии - кнопка выброса продукта - таймер 0÷4 минуты - автоматическая струя воды для снятия пилинга - стандартная съемная абразивная плита PTA. PPN5: настольная модель.

	PPN5	PPF5		
	0,37 kW (0,5 HP)			
	230-400V/3-3N/50Hz			
	230V/1N/50Hz			
	± 5 Kg max			
	60 Kg/h			
	-	✓		
	520 x 630 x 590(h) mm	520 x 700 x 1010(h) mm		
				
	28 Kg	27 Kg		
	39 Kg	38 Kg		
	830 x 530 x 740(h) mm			
	0,326 m³			
				
	1560 €	1680 €	1725 €	1840 €
	1600 €	1710 €	1760 €	1870 €
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 60 €				
	CI			
	3,2 Kg		4,7 Kg	
	600 x 410 x 490(h) mm		0,121 m³	
	560 x 380 x 440(h) mm	200 €		

OPTIONAL



192



179

PPN10M PPF10M



PPN10M
con abrasivo laterale (optional)
with lateral abrasive (optional)





























PPF10M

Pelapatate

POTATO PEELER
ÉPLUCHEUSE À POMMES DE TERRE
KARTOFFELSCHÄLER
PELA PATATAS
КАРТОФЕЛЕЧИСТКА

- IT** Macchina per pelare patate. Struttura in acciaio inox AISI 304 - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio superiore e su bocca di uscita - pulsante espulsione prodotto - timer 0÷4 minuti - getto automatico d'acqua per favorire l'eliminazione dei residui di pelatura - in dotazione piattello abrasivo estraibile PTA.
- EN** Potato peeler. Structure in stainless steel AISI 304 - upper cover in clear alimentary polycarbonate - safety microswitches on the upper lid and on the inlet - product ejection button - timer 0÷4 minutes - automatic water jet to facilitate the elimination of peeling waste - extractable abrasive plate enclosed PTA.
- FR** Eplucheur de pommes de terre. Corps en acier Inox AISI 304 - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - micro-interrupteurs de sécurité sur le couvercle supérieur et sur l'orifice d'entrée - bouton d'éjection du produit - temporisateur 0÷4 minutes - jet d'eau automatique pour l'élimination du pelage - de série plaque abrasive extractible PTA.
- DE** Kartoffelschäler. Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - oberer Deckel aus durchsichtigem, lebensmitteltauglichem Polycarbonat - Sicherheitsmikroschalter am oberen Deckel und an der Einführöffnung - Produktauswurfstaste - Timer 0÷4 Minuten - automatischer Wasserstrahl zur leichteren Abreinigung - abnehmbare Schleifplatte beigefügt PTA.
- ES** Pelador de papas. Estructura de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - microinterruptores de seguridad en la tapa y la boca de salida - botón para la expulsión del producto - temporizador 0÷4 minutos - chorro de agua automático para favorecer la eliminación de los residuos de peladura - en la dotación plato abrasivo extraíble PTA.
- RU** Очиститель картофеля. Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 - верхняя крышка из прозрачного пищевого поликарбоната - предохранительные микровыключатели на верхней крышке и на входном отверстии - кнопка выброса продукта - таймер 0÷4 минуты - автоматическая струя воды для снятия пилинга - стандартная съемная абразивная плита PTA.

	CI	
	3,2 Kg	 4,7 Kg
	600 x 410 x 490(h) mm	 0,121 m³
	560 x 380 x 440(h) mm	200 €

	PPN10M	PPF10M	
	0,75 kW (1 HP)		
	230-400V/3-3N/50Hz		
	230V/1N/50Hz		
	± 10 Kg max		
	120 Kg/h		
	-	✓	
	400 x 770 x 860(h) mm	380 x 770 x 1160(h) mm	
			
	36 Kg	34 Kg	
	47 Kg	45 Kg	
	830 x 530 x 950(h) mm	830 x 530 x 740(h) mm	
	0,463 m³	0,326 m³	
			 
	1710 €	1850 €	1770 € 1910 €
	1750 €	1890 €	1810 € 1940 €
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 60 €			
Con abrasivo lateral - With lateral abrasiv - С боковым абразивом + 70 €			

OPTIONAL



PPN18M PPF18M



PPN18M
con abrasivo laterale (optional)
with lateral abrasive (optional)



PPF18M

Pelapatate







POTATO PEELER
ÉPLUCHEUSE À POMMES DE TERRE
KARTOFFELSCHÄLER
PELA PATATAS
КАРТОФЕЛЕЧИСТКА























GUARDA IL VIDEO
WATCH THE VIDEO

 **fimar**

- IT** Macchina per pelare patate. Struttura in acciaio inox AISI 304 - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio superiore e su bocca di uscita - pulsante espulsione prodotto - timer 0÷4 minuti - getto automatico d'acqua per favorire l'eliminazione dei residui di pelatura - in dotazione piattello abrasivo estraibile PTA.
- EN** Potato peeler. Structure in stainless steel AISI 304 - upper cover in clear alimentary polycarbonate - safety microswitches on the upper lid and on the inlet - product ejection button - timer 0÷4 minutes - automatic water jet to facilitate the elimination of peeling waste - extractable abrasive plate enclosed PTA.
- FR** Eplucheur de pommes de terre. Corps en acier Inox AISI 304 - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - micro-interrupteurs de sécurité sur le couvercle supérieur et sur l'orifice d'entrée - bouton d'éjection du produit - temporisateur 0÷4 minutes - jet d'eau automatique pour l'élimination du pelage - de série plaque abrasive extractible PTA.
- DE** Kartoffelschäler. Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 - oberer Deckel aus durchsichtigem, lebensmitteltauglichem Polycarbonat - Sicherheitsmikroschalter am oberen Deckel und an der Einführöffnung - Produktauswurfstaste - Timer 0÷4 Minuten - automatischer Wasserstrahl zur leichteren Abreinigung - abnehmbare Schleifplatte beigefügt PTA.
- ES** Pelador de papas. Estructura de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - microinterruptores de seguridad en la tapa y la boca de salida - botón para la expulsión del producto - temporizador 0÷4 minutos - chorro de agua automático para favorecer la eliminación de los residuos de peladura - en la dotación plato abrasivo extraíble PTA.
- RU** Очиститель картофеля. Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 - верхняя крышка из прозрачного пищевого поликарбоната - предохранительные микровыключатели на верхней крышке и на входном отверстии - кнопка выброса продукта - таймер 0÷4 минуты - автоматическая струя воды для снятия пилинга - стандартная съемная абразивная плита PTA.

	CI	
	3,2 Kg	 4,7 Kg
	600 x 410 x 490(h) mm	 0,121 m³
	560 x 380 x 440(h) mm	200 €

	PPN18M	PPF18M		
	1,1 kW (1,5 HP)			
	230-400V/3-3N/50Hz			
	230V/1N/50Hz			
	± 18 Kg max			
	220 Kg/h			
	-	✓		
	400 x 770 x 930(h) mm	380 x 770 x 1230(h) mm		
				
	41 Kg	39 Kg		
	52 Kg	50 Kg		
	830 x 530 x 950(h) mm			
	0,463 m³			
				
	1740 €	1910 €	1890 €	2010 €
	1770 €	1950 €	1920 €	2050 €
Special Voltages - Разное питающее напряжение + 60 €				
Con abrasivo laterale - With lateral abrasiv - С боковым абразивом + 100 €				

OPTIONAL



PPN25 PPF25



PPN25



PPF25 con cassetto con filtro (optional)
with drawer and filter (optional)

Pelapatate

POTATO PEELER
ÉPLUCHEUSE À POMMES DE TERRE
KARTOFFELSCHÄLER
PELA PATATAS
КАРТОФЕЛЕЧИСТКА

IT Macchina per pelare patate. Struttura in acciaio inox AISI 304 - coperchio superiore in policarbonato alimentare trasparente - microinterruttori di sicurezza su coperchio superiore e su bocca di uscita - pulsante espulsione prodotto - timer 0÷4 minuti - getto automatico d'acqua per favorire l'eliminazione dei residui di pelatura - in dotazione piattello abrasivo estraibile PTA e abrasivo laterale di serie.

EN Potato peeler. Structure in stainless steel AISI 304 - upper cover in clear alimentary polycarbonate - safety microswitches on the upper lid and on the inlet - product ejection button - timer 0÷4 minutes - automatic water jet to facilitate the elimination of peeling waste - extractable PTA abrasive plate and lateral abrasive enclosed.

FR Eplucheur de pommes de terre. Corps en acier Inox AISI 304 - couvercle supérieur en polycarbonate alimentaire transparent - micro-interrupteurs de sécurité sur le couvercle supérieur et sur l'orifice d'entrée - bouton d'éjection du produit - temporisateur 0÷4 minutes - jet d'eau automatique pour l'élimination du pelage - de série plaque abrasive extractible PTA et côtés abrasifs.

DE Kartoffelschäler. Struktur aus Edelstahl AISI 304 - oberer Deckel aus durchsichtigem, lebensmitteltauglichem Polycarbonat - Sicherheitsmikroschalter am oberen Deckel und an der Einführöffnung - Produktauswurfstaste - Timer 0÷4 Minuten - automatischer Wasserstrahl zur leichteren Abreinigung - abnehmbare Schleifplatte und Schleifseiten beigefügt PTA.

ES Máquina para pelar patatas y zanahorias. Estructura de acero inoxidable AISI 304 - tapa superior de policarbonato transparente para alimentos - microinterruptores de seguridad en la tapa y la boca de salida - botón para la expulsión del producto - temporizador 0÷4 minutos - chorro de agua automático para favorecer la eliminación de los residuos de peladura - en la dotación plato abrasivo extraíble PTA y abrasivo lateral.

RU Очиститель картофеля. Конструкция из нержавеющей стали AISI 304 - верхняя крышка из прозрачного пищевого поликарбоната - предохранительные микровыключатели на верхней крышке и на входном отверстии - кнопка выброса продукта - таймер 0÷4 минуты - автоматическая струя воды для снятия пилинга - стандартная съемная абразивная плита PTA.

	PPN25	PPF25
	1,1 kW (1,5 HP)	
	230-400V/3-3N/50Hz	
	230V/1N/50Hz	
	± 25 Kg max	
	450 Kg/h	
	-	✓
	540 x 900 x 1040(h) mm	450 x 900 x 1355(h) mm
	61 Kg	57 Kg
	81 Kg	77 Kg
	1105 x 600 x 1123(h) mm	
	0,775 m³	
	3050 €	3240 €
	3280 €	3470 €
	3250 €	3450 €
	3480 €	3680 €
	Special Voltages - Разное питающее напряжение + 60 €	
	CB	
	6.5 Kg	
	680 x 450 x 500(h) mm	
	670 x 450 x 410(h) mm	310 €

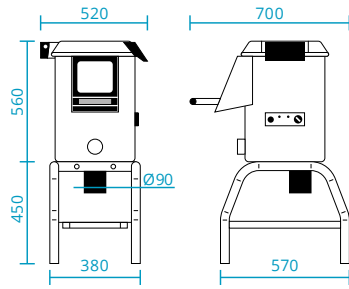
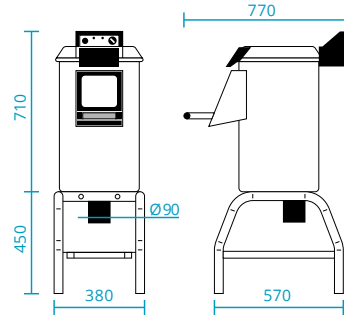
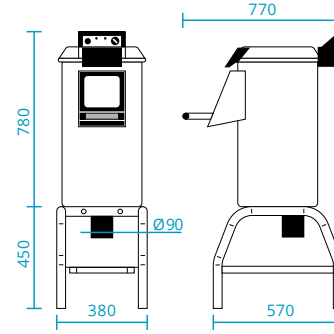
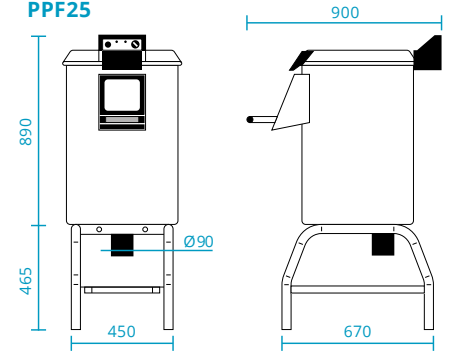
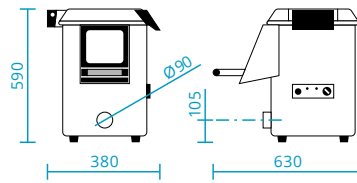
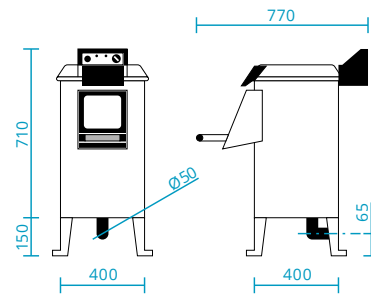
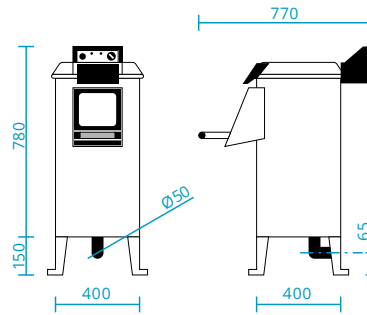
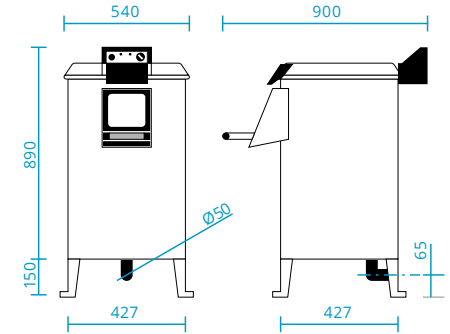
OPTIONAL



192






185

PPF-LCF/5

PPF-LCF/10

PPF-LCF/18M

PPF25

PPN/LCN5

PPN-LCN/10M

PPN-LCN/18M

PPN25

Cavalletto - Stand - Support - Gestell - Caballete - Pama

	CI	CB
Mod.	Mod. PPF 5-10-18 Mod. LCF 5-10-18	Mod. PPF 25

	<p>Piattello in tela abrasiva per patate Abrasive paper disk for potatoes Disque abrasif de papier pour pommes de terre Schleifscheibe für Kartoffeln Plato de tela abrasiva para patatas Абразивный диск для картофеля</p>		<p>Piattello in carborundo abrasivo per patate Potato abrasive silica carbide plate Plaque abrasive en carbure de silice pour pomme de terre Kartoffelschleifscheibe aus Siliciumcarbid Plato de carburo de silicio abrasivo para patatas Абразивный диск из карбида кремния для картофеля</p>	
Mod.	PTA		PTB	
	PPN 5-10-18 PPF 5-10-18		PPN 25 PPF 25	
				

	<p>Piattello a spazzole per cozze Brushing disk for mussels Plaque à brosse pour moules Scheibe mit Bürste für Miesmuscheln Plato con cepillos para mejillones Абразивный диск для мидий</p>	<p>Cestello lavaggio verdure Vegetable washing basket Panier de lavage des légumes Gemüsewaschkorb Cesta para lavar verduras Овощная корзина для мытья овощей</p>	<p>Cassetto con filtro Drawer with filter Tiroir avec filtre Schublade mit Sieb Cajón con filtro Коробка с фильтром</p>
Mod.	PPC	CCV	CCF
	LCN 5-10-18 LCF 5-10-18	PPN 10-18 PPF 10-18	PPF 5-10-18-25 LCF 5-10-18
			



PF-15

- Construida enteramente en acero inoxidable y aleación de aluminio.
- Abrasivo en plato y forro abrasivo en el cilindro, fácilmente extraíbles para su sustitución.
- Micro en tapa y puerta.
- Tapa superior transparente para supervisar el proceso de pelado.
- Dispone de cajón inferior para la recogida de las peladuras con salida para el vaciado del agua.
- Temporizador en dotación estándar.
- Tambor desmontable respecto de la estructura para su limpieza.
- **Plato abrasivo para limpiar moluscos opcional (consulten las mermas estimadas para cada tipo de molusco).**

PELADORA SERIE PF		P.V.P.
7625205	PF-15 - 230V / 50Hz / 1	1.339 €
7625280	Plato abrasivo moluscos	158 €

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	PF-15
Capacidad del tambor (l)	15
Producción hora (Kg)	300
Potencia (W)	750
Dimensiones (mm)	640 x 420 x 1070
Peso neto (Kg)	61

PELADORAS

Estos modelos de acero inoxidable están diseñados con revestimiento abrasivo de las paredes de la cuba y bandeja abrasiva para el mondado tradicional de patatas, zanahorias, nabos y otros tubérculos similares. Estas máquinas combinan la velocidad y la sencillez de funcionamiento a una construcción robusta y duradera.



Recomendación: Para organizar mejor su cocina y garantizar una mayor durabilidad de sus equipos, le aconsejamos no superar de 6 a 8 ciclos por servicio.



EP 15 TA

Potencia	370 W
Voltaje	Monofásico 230 V o Trifásico 400 V
Aparato	Totalmente inoxidable
Tapa	Metálica controlada por un sistema de seguridad
Capacidad de la cuba	15 kg
Disco abrasivo	✓
Torre abrasiva	✓
Modelo de mesa	-
Modelo de suelo	✓
Pata con cesta de filtro	✓

Elija su modelo:

EP 15 TA	Ref.	€
EP 15 TA 400V/50/3	46056	4 505
EP 15 TA 230V/50/1	46054	4 555

Elija su opción:

Opción ES 10	Ref.	€
Disco abrasivo adicional	504501	280

Peladoras de patatas

Máquinas peladoras de patatas industriales para pelar hasta 30 kilos de patatas por operación

Nuestros pela-patatas industriales también pueden pelar zanahorias y otros alimentos similares. Modelos disponibles en aluminio o acero inoxidable.

- Doble gama: aluminio e inox.
- Modelos con producciones entre 5 y 30 Kg. por ciclo.
- Pelado de patatas rápido y seguro por abrasión.
- Abrasivo apto para alimentación, sumamente resistente y duradero.
- Panel de mandos de uso muy intuitivo equipado con pulsador de arranque, parada y temporizador de 0 a 6 min.
- Equipamiento opcional: soportes y filtros anti-espuma para las peladuras.






	PP(C)-6+	PP(C)-12+	M-5	PI-10	PI-20	PI-30	PES-20
GUÍA DE SELECCIÓN							
CUBIERTOS (DESDE / HASTA)	30 - 150	60 - 200	10 - 80	60 - 200	100 - 300	-- - >200	100 - 300
CARACTERÍSTICAS							
CAPACIDAD DE CARGA POR CICLO	6Kg	12Kg	5Kg	10Kg	20Kg	30Kg	20Kg
PRODUCCIÓN/HORA (MAX)	150Kg	270Kg	100Kg	240Kg	480Kg	720Kg	300Kg
TEMPORIZADOR	0-6'	0-6'	0-6'	0-6'	0-6'	0-6'	0-6'
POTENCIA							
MONOFÁSICA	400(PP)/550 (PPC)W	400(PP)/550 (PPC)W	300W	550W	550W	730W	550W
TRIFÁSICA	370(PP)/550 (PPC)W	370(PP)/550 (PPC)W	--W	370W	550W	730W	550W
DIMENSIONES EXTERIORES							
DIMENSIONES EXTERIORES	395 x 700 x 433mm	395 x 700 x 503mm	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
DIMENSIONES EXTERNAS CON SOPORTE	411 x 700 x 945mm	411 x 700 x 1015mm	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
PESO NETO	37Kg	38Kg	15.5Kg	36Kg	35.8Kg	60Kg	39Kg



GAMA ALUMINIO

Construcción en aluminio altamente resistente

- Fabricadas en **aluminio** altamente resistente.
- Pelado por **abrasivo**: plato y lateral recubiertos por el material abrasivo.
- Cilindro **orientable**.
- PPC: equipados con toma de accesorios en posición fija.

	Cilindro orientable.		Uso intuitivo.		Opción de toma de accesorios.
---	----------------------	---	----------------	---	-------------------------------



PELADORA DE PATATAS PP-6+ / PPC-6+

Producción de 6 kilos en cada ciclo. Aluminio altamente resistente.
 PPC: modelo con toma de accesorios en posición fija.

		PVP
1000410	Peladora PP-6+ 230-400/50/3 ·370W	1.443€
1000411	Peladora PP-6+ 230/50/1 ·400W	1.509€
1000430	Peladora PPC-6+ 230-400/50/3 ·550W	1.832€
1000431	Peladora PPC-6+ 230/50/1 ·550W	1.907€

Incluido

- Toma de accesorios (modelos PPC).

Opcional

- Soporte.
- Filtro con dispositivo anti-espuma para las peladuras.
- Cortadora-ralladora CR-143 (modelos PPC.)
- Prensapurés P-132 (modelos PPC).
- Picadora de carne HM-71 (modelos PPC).



PELADORA DE PATATAS PP-12+ / PPC-12+

Producción de 12 kilos en cada ciclo. Aluminio altamente resistente.
 PPC: modelo con toma de accesorios en posición fija.

		PVP
1000420	Peladora PP-12+ 230-400/50/3 ·370W	1.774€
1000421	Peladora PP-12+ 230/50/1 ·400W	1.805€
1000440	Peladora PPC-12+ 230-400/50/3 ·550W	2.229€
1000441	Peladora PPC-12+ 230/50/1 ·550W	2.297€

Incluido

- Toma de accesorios (modelos PPC).

Opcional

- Soporte.
- Filtro con dispositivo anti-espuma para las peladuras.
- Cortadora-ralladora CR-143 (modelos PPC).
- Prensapurés P-132 (modelos PPC).
- Picadora de carne HM-71 (modelos PPC).

GAMA INOX - COMPACT

Peladora compacta de acero inox

- Peladora **compacta** de 5 Kg. de capacidad por ciclo.
- Diseñado especialmente para **espacios reducidos**.
- Instalación muy sencilla. Permite su colocación junto a un fregadero para desaguar. Soporte y filtro opcionales.
- Construido en **acero inoxidable**.
- Plato recubierto de material abrasivo.
- Sistema **anti-retorno** en la entrada de agua.



Modelo compacto ideal para espacios reducidos.



Instalación muy sencilla. Posibilidad de desaguar a un fregadero.



Sistema anti-retorno en la entrada de agua.



PELADORA DE PATATAS M-5

Ideal para espacios reducidos.

Cuerpo de acero inoxidable.

		PVP
1000565	Peladora M-5 230/50-60/1	1.538€

Opcional

- Soporte.
- Filtro con dispositivo anti-espuma.





GAMA INOX - PROFESIONAL

Construcción en acero inox

- De 10 a 30 Kg. de capacidad por ciclo.
- Construidos en **acero inoxidable**.
- Plato y **revolvedores laterales** recubiertos con abrasivo de carburo de silicio. Plato fácilmente desmontable para su limpieza.
- Tapa elevable de policarbonato transparente altamente resistente equipado con microrruptor de seguridad.
- Puerta de salida de aluminio con cierre hermético y dispositivo de seguridad.
- Cuadro de mandos con **protección IP65**: fiabilidad mejorada contra la humedad y salpicaduras. Equipado con temporizador y posibilidad de funcionamiento continuo.
- Auto-arrastre de residuos al desagüe.
- Sistema **anti-retorno** en la entrada de agua.
- Equipadas con **contacto auxiliar** para una electroválvula exterior.
- Ofrecen **eficiencia energética** gracias a la optimización de los motores.

	<p>Para pelar patatas, zanahorias y similares.</p>		<p>Eficiencia energética gracias a la optimización de los motores.</p>		<p>Sistema anti-retorno en la entrada de agua.</p>
	<p>Revolvedores laterales y plato abrasivo.</p>				



PELADORA DE PATATAS PI-10

10 Kg. / ciclo.

Para pelar patatas, zanahorias u otros productos similares.

		PVP
1000650	Peladora PI-10 230-400/50/3N	2.264€
1000651	Peladora PI-10 230/50/1	2.336€

Opcional

- Soporte.
- Filtro con dispositivo anti-espuma.



PELADORA DE PATATAS PI-20

20 Kg. / ciclo.

Para pelar patatas, zanahorias u otros productos similares.

		PVP
1000660	Peladora PI-20 230-400/50/3N	2.613€
1000661	Peladora PI-20 230/50/1	2.681€

Opcional

- Soporte.
- Filtro anti-espuma para las peladuras.



PELADORA DE PATATAS PI-30

30 Kg. / ciclo.

Para pelar patatas, zanahorias u otros productos similares.

		PVP
1000630	Peladora PI-30 230-400/50/3N	4.165€
1000631	Peladora PI-30 230/50/1	4.294€

Opcional

- Soporte inox con filtro.

GAMA INOX - COMBI

Peladora-escurridora

- Modelo combinado **peladora-escurridora**.
- Características similares al PI-20 en función peladora.
- Equipado con **cesto escurridor** para cumplir con la función escurridora.



2 en 1: peladora + escurridora.



PELADORA-ESCURRIDORA PES-20

2 en 1: peladora de patatas + escurridor de verduras.

Como peladora, capacidad de 20 Kg. por ciclo. Como escurridora, capacidad de 2 kg por operación (20 Kg/h). Volumen útil 19.5 litros.

		PVP
1000670	Peladora-escurridora PES-20 230-400/50/3N	2.613€
1000671	Peladora-escurridora PES-20 230/50/1	2.681€

Incluido

- Cesto escurridor.
- Plato abrasivo.

Opcional

- Soporte.
- Filtro anti-espuma.
- Plato cuchillas.

ACCESORIOS

Soportes peladoras

Fabricados en acero inoxidable.

Todas las peladoras Sammic ofrecen la posibilidad de soporte.



		PVP
1000399	Soporte inox PP/PPC	310€
2009224	Soporte inox M-5/PI-10/20/PES-20	329€
2009250	Soporte inox con filtro PI-10/20/PES-20 (Soldado)	774€
2009270	Soporte inox con filtro PI-30	849€



Filtros peladoras



Accesorio opcional para los soportes de peladora.

Evita el atasco de residuos en las tuberías. Fabricados en acero inoxidable.

		PVP
1000397	Filtro antiespuma PP/PPC	425€
2009223	Filtro M-5/PI-10/20/PES-20	442€

Cortadora-ralladora CR-143



Para cortar todo tipo de verduras y hortalizas y rallar queso, pan, chocolate, etc.

Trabaja con discos y rejillas.

- Se puede usar tanto con las Peladoras de Patatas PPC, como con las batidoras mezcladoras que tienen opción combinada (BE-10C, BE-20C, BE-30C y BE-40C).
- Su equipamiento se completa con los mismos discos (las rejillas son diferentes) que la Cortadora de Hortalizas CA-31.
- Disco cortador máximo que admite: 14 mm.

		PVP
1010026	Cortadora-ralladora CR-143	502€

Picadora de carne HM-71



Para picar pequeñas cantidades de carne en las mejores condiciones de higiene.

Accesorio picador de carne provista de una cuchilla y 2 placas de 4.5 y 8mm.

Se puede usar tanto con las Peladoras de Patatas Combinadas (PPC-6 y PPC-12), como con las Batidoras-Mezcladoras que tienen opción combinada (BE-10C, BE-20C, BE-30C y BE-40C).

		PVP
1010045	Picadora de carne HM-71	475€

Prensa-purés P-132



Permite obtener un puré homogéneo, ideal para patata cocida, judías hervidas, zanahoria, frutas y verduras.

Accesorio prensapurés para máquinas que tienen la opción combinada.

Se puede usar tanto con las Peladoras de Patatas Combinadas (PPC-6 y PPC-12), como con las Batidoras-Mezcladoras que tienen opción combinada (BE-10C, BE-20C, BE-30C y BE-40C).

		PVP
1010052	Prensapurés P-132	559€

Plato cuchillas



Plato especial con cuchillas en lugar de abrasivo.

Permite un pelado de la patata similar al corte manual obtenido a cuchillo.

Valido únicamente para la peladoras PI-20 y peladora-escurridora PES-20.

		PVP
2000004	Plato cuchillas PES-20	466€

Prensa Hamburguesas Pelapatatas - Sierra Huesos



AS135220 6,30 €

Papel celofán
Ø 100mm / 500 unidades

Opcional Pelapatatas



Panel de mandos inox IP67 PPJ
2V



Entrada agua rápida



Cesto escurridor



Caballete con filtro



Tolva porta bolsas

Pelapatatas

Modelo	Medidas ancho x fondo x alto	Capacidad Lts	RPM	Producción /Hora	Voltaje V	Potencia total W	PVP
AS135355	470x544x910	10	320	170	230	735	2.414 €

Sierra Huesos

Modelo	Medidas ancho x fondo x alto	Altura Corte	RPM	Sierra mm	Voltaje V	Potencia total Kw	PVP
SIR135	600x530x915	249	1400	16	230	1,2	2.256 €

Prensa Hamburguesa

Modelo	Medidas ancho x fondo x alto	Manual	PVP
AS135419	255x270x260	SI	334 €

52 - Preparación Dinámica

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. Llámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



SA100
AS135419



SO 1650 F3
SIR135



PPJ 10 SC
AS135355





Equipamento melhorado para maior fiabilidade e durabilidade
Construção em aço inox AISI 304
Com temporizador, tampa com microswitch de segurança
Válvula de água e disco extraível para fácil limpeza



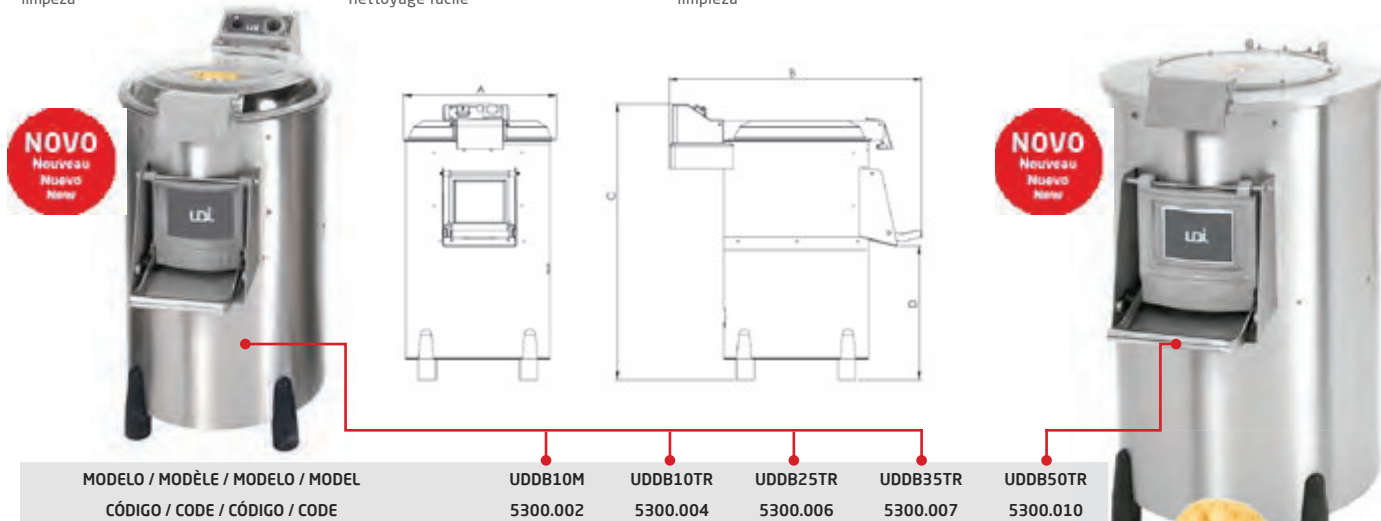
Équipement amélioré pour une plus grande fiabilité et durabilité
Construction en acier inoxydable AISI 304
Avec minuterie, couvercle avec micro-interrupteur de sécurité
Valve à eau et disque amovible pour un nettoyage facile



Equipamiento mejorado para una mayor fiabilidad y durabilidad
Construcción de acero inoxidable AISI 304
Con temporizador, tapa con microswitch de seguridad
Válvula de agua y disco extraíble para fácil limpieza



Improved equipment for greater reliability and durability
AISI 304 stainless steel construction
With timer, safety microswitch on the cover
Water valve and removable plate for easy cleaning



MODELO / MODÈLE / MODELO / MODEL	UDDB10M	UDDB10TR	UDDB25TR	UDDB35TR	UDDB50TR
CÓDIGO / CODE / CÓDIGO / CODE	5300.002	5300.004	5300.006	5300.007	5300.010
Preço / Prix / Precio / Price	€ 2.049,00	1.975,00	2.565,00	3.023,00	6.622,00
Dimensões / Dimensions / Dimensiones / Dimensions	mm (ABC) (D) 425x720x730 445	425x720x730 445	520x850x935 440	520x850x1060 510	630x810x1050 520
Capacidade / Capacité / Capacidad / Capacity	mm 10	10	25	35	50
Produção / Production / Produccion / Production	kg/h 200	200	500	700	1000
Peso Bruto / Poids Brut / Peso Bruto / Gross Weight	kg 40	40	62	68	114
Potência Motor / Puissance Moteur / Potência Motor / Power Motor	kW 0,55	0,55	1,1	1,5	1,1
Tensão / Tension / Tensión / Tension	V 230	400	400	400	400



Equipadas com painel de controlo com temporizador
Placa Rotativa removível e cobertura com abrasivo durável.
Tempo de peladura: 1 a 2 minutos
Corpo e tanque em aço inoxidável.



Panneau de commande digitale équipé d'une minuterie
Plateau tournant amovible et boîtier recouvert d'abrasif durable
Durée d'épluchage: 1-2 minute
Corps et cuve en acier inoxydable

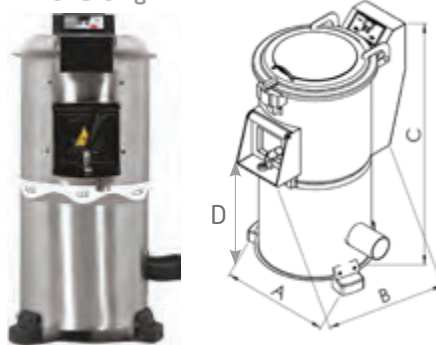


Equipado com temporizador y panel de control
Placa giratoria extraíble y durable cubierta con abrasivo
Tiempo: 1-2 minutos
Cuerpo de acero inoxidable.



Equipped with timer and control panel
Removable rotating plate and housing covered with durable abrasive
Peeling time: 1-2 minute
Stainless steel body and tank

10/30kg



UDB10 230V UDB30 400V
5200.002 5200.012



1 - 2min.

MODELO / MODÈLE / MODELO / MODEL	UDB10 230V	UDB30 400V	PPF 5 K 230V	PPF 5 K 400V
CÓDIGO / CODE / CÓDIGO / CODE	5200.002	5200.012	2088.240	2088.245
Preço / Prix / Precio / Price	€ 1.704,00	2.488,00	2.405,00	2.365,00
Dimensões / Dimensions / Dimensiones / Dimensions	mm (ABC) (D) 500x700x 900/523	690x800x 1080 631	850x550x 890	850x550x 890
Dimensão Tanque / Dimension Cuve / Dimension Tanque / Tank Dimension	mm 400 x 380	500x500	-	-
Velocidade / Vitesse / Velocidad / Speed	rpm -	-	350	350
Volume Líquido / Volume Net / Volumen Neto / Net Volume	m3 0,31	0,54	-	-
Capacidade / Capacité / Capacidad / Capacity	kg 10	30	5	5
Produção / Production / Produccion / Production	kg/h -	-	100	100
Peso Líquido / Poids Net / Peso Neto / Net Weight	kg 41	60	39	39
Potência Motor / Puissance Moteur / Potência Motor / Power Motor	kW 0,55	1,1	0,5	0,5
Tensão / Tension / Tensión / Tension	V 230	400	230	400



PPF 5 K 230V PPF 5 K 400V
2088.245 2088.240



confirmar disponibilidade
confirmer la disponibilité
confirmar la disponibilidad
confirm the availability

Dimensões: Largura x Profundidade x Altura / Dimensions: Largeur x Profundité x Hauteur / Dimensiones: Largura x Profundidad x Altura / Dimensions: Width x Depth x Height. Reservados os direitos de modificar modelos, imagens e dados técnicos / Nous nous réservons le droit de modifier les modèles, images et données techniques / Reservados los derechos de modificar modelos, imágenes y datos técnicos / All rights reserved to modify models, images or technical data. | Consulte as condições gerais de venda na proposta / Voir les conditions générales de vente dans la proposition / Consulte los términos y condiciones de venta en la propuesta / Consult the general conditions of sale in the proposal.

Los precios de este catálogo pueden estar desactualizados. Llámamos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.



Si este documento no incluye las marcas o productos que fabrica o distribuye tu empresa, notifícanoslo en contacto@hosteleria10.com.

Estaremos encantados de incorporarlas.