



# PELADORA-ESCURRIDORA PES-20 230/50/1

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



1000671



- ✓ Producción hora escurridor: 20 Kg
- ✓ Producción/hora (escurridor): 19.5 l
- ✓ Dotación cesto escurridor: 1

### Características generales

- ✓ Temporizador (min-max): 0 ' - 6 '
- ✓ Potencia total: 550 W
- ✓ Alimentación eléctrica: 230 V / 50 Hz / 1 ~ (3.5 A)

Enchufe: -  
Conexión eléctrica: 2P+G

### Dimensiones exteriores

- ✓ Ancho: 433 mm
- ✓ Fondo: 635 mm
- ✓ Alto: 786 mm

### Dimensiones externas con soporte

- ✓ Ancho con soporte: 433 mm
- ✓ Fondo con soporte: 638 mm
- ✓ Alto con soporte: 1155 mm

Peso neto: 42 Kg

### Dimensiones del embalaje

670 x 470 x 930 mm  
Peso bruto: 48.4 Kg

## DESCRIPCIÓN COMERCIAL

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

- ✓ Construcción en acero inoxidable.
- ✓ Plato de aluminio con abrasivo de carburo de silicio (aprobado por NSF), fácilmente desmontable para su limpieza.
- ✓ Sistema anti-retorno en la entrada de agua. Panel de mandos estanco (IP65).
- ✓ Tapa elevable.
- ✓ Como escurridora: Capacidad de 2 kg por operación (20 Kg/h). Volumen útil 19.5 litros.

## INCLUIDO

- ✓ Cesto escurridor.
- ✓ Plato abrasivo.

## OPCIONAL

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

## ACCESORIOS

- Plato cuchillas
- Filtros peladoras M / PI / PES
- Soportes peladoras M / PI / PES
- Cesto de plástico

## ESPECIFICACIONES

### Función peladora

- ✓ Producción hora: 0 Kg / 300 Kg
- ✓ Capacidad de carga por ciclo: 20 Kg
- ✓ Dotación plato abrasivo: 1

### Función escurridor



Hosteleria10.com

PREPARACIÓN DINÁMICA  
PELADORAS DE PATATAS

ficha de producto  
actualizado 18/03/2022



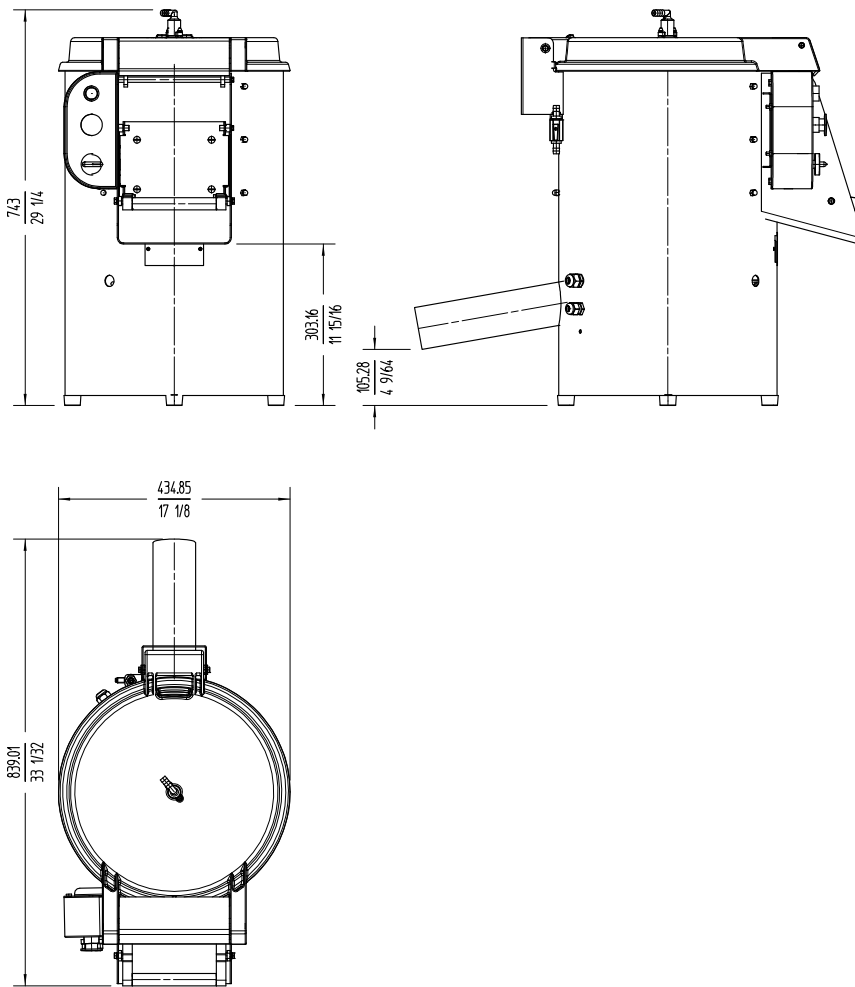
# PELADORA-ESCURRIDORA PES-20 230/50/1

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



1000671

PREPARACIÓN DINÁMICA  
PELADORAS DE PATATAS



 <b>Fabricante de Equipos para Hostelería</b> <b>ESPAÑA EXPORT</b> <a href="http://www.sammic.es">www.sammic.es</a> Basarte 1 27720 Azkoitia, Spain <a href="mailto:ventas@sammic.com">ventas@sammic.com</a> Tel.: +34 943 15 70 95	 <a href="http://es.sammic.com">es.sammic.com</a> Basarte 1 27720 Azkoitia, Spain <a href="mailto:sales@sammic.com">sales@sammic.com</a> Tel.: +34 943 15 72 36	Proyecto	Fecha
		Ref.	Uds.
		Aprobado	

ficha de producto  
actualizado 18/03/2022