



# PELATATE M-5

Ideale per spazi ridotti.



## 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

57 x 42 x 42 mm

Peso lordo: 18.5 kg

## MODELLI DISPONIBILI

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

\* Consulta per versioni speciali

## DESCRIZIONE COMMERCIALE

Corpo in acciaio inossidabile.

- ✓ 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 - Ideale per spazi ridotti.
- ✓ Quadro dei comandi con pulsante di avviamento, arresto e temporizzatore da 0 a 6 min. Avviso.

## OPZIONALE

- Supporto.
- Filtro anti-schiuma per le pelature.

## 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
- ✓ Altezza: 490 mm



PREPARAZIONE DINAMICA  
MACCHINA PELATATE PROFESSIONALE

scheda del prodotto  
aggiornato 22/01/2024

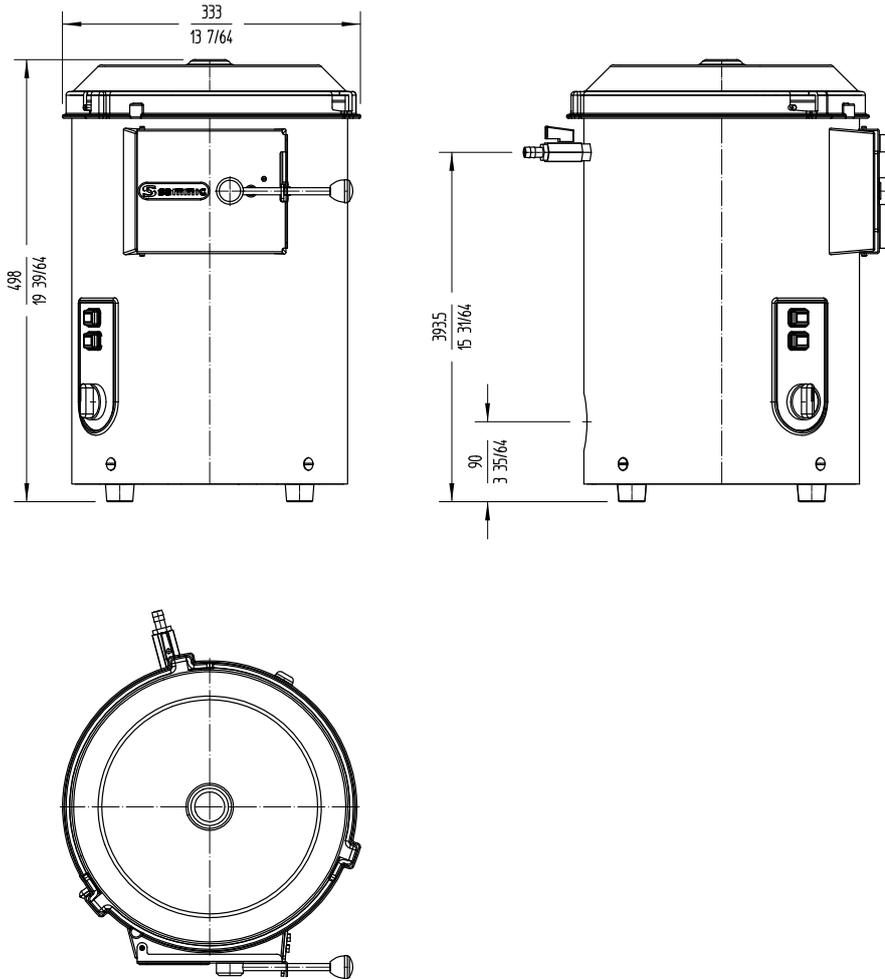


# PELATATE M-5

Ideale per spazi ridotti.



PREPARAZIONE DINAMICA  
MACCHINA PELATATE PROFESSIONALE



[www.sammic.it](http://www.sammic.it)

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



Progetto	Data
Rif.	Unità
Approvato	

scheda del prodotto  
aggiornato 22/01/2024