

M-5  
PI-30

PI-10  
PES-20

PI-20



---

Peladora de patatas

Manual de usuario **ES**



## TOC - Contact

---

[ES] Manual de usuario M-5, PI-10/20/30, PES-20 ..... 3

**-ES-**

### Contacto

En caso de consultas o problemas con la máquina, póngase en contacto con su distribuidor.

Sobre este manual .....	3
<b>1</b> Información de seguridad .....	3
<b>2</b> Instalación .....	4
2.1 Volumen de suministro	
2.2 Preparación de la instalación	
2.3 Montaje	
2.4 Conexión eléctrica	
2.5 Reglaje de la máquina	
<b>3</b> Operación .....	6
3.1 Información de seguridad	
3.2 Carga de la máquina	
3.3 Operación de la máquina	
3.4 Vaciado de la máquina	
<b>4</b> Mantenimiento .....	7
4.1 Plan de mantenimiento	
4.2 Limpieza interior de la máquina	
4.3 Limpieza exterior de la máquina	
4.4 Recambio del componentes de desgaste	
<b>5</b> Eliminación .....	8
<b>6</b> Datos técnicos .....	8

## Sobre este manual

### Objeto del manual

El objeto del manual de usuario es instruir en el manejo seguro de la máquina peladora M-5, PI-10/20/30, PES-20 en el ciclo de vida completo de la máquina.

La máquina M-5, PI-10/20/30, PES-20 tiene las siguientes variantes:

Variante	Características	Carga máxima
M-5	Peladora de patatas	5 kg
PI-10	Peladora de patatas	10 kg
PI-20	Peladora de patatas	20 kg
PI-30	Peladora de patatas	30 kg
PES-20	Peladora de patatas Escurreadora de verduras	Patatas: 20 kg Verduras: 1,5 kg

### Accesorios opcionales

Código	Denominación	Aplica a variante de modelo:				
		M-5	PI-10	PI-20	PI-30	PES-20
2009224	Soporte (sin filtro)	✓	✓	✓	✓	✓
2009223	Filtro con sistema anti-espuma (para incorporar a soporte 2009223)	✓	✓	✓	-	✓
2009250	Soporte soldado con filtro y sistema anti-espuma	-	✓	✓	-	-
2009270	Soporte soldado con filtro y sistema anti-espuma	-	-	-	✓	-
2000004	Plato de cuchillas	-	-	✓	-	✓

Compruebe su variante y los opcionales con la información indicada en la placa de la máquina.

### Etiquetado de la máquina

- Nombre y dirección del fabricante.
- Modelo de máquina y número de serie.
- Marcas de homologación.

### Declaración de conformidad

La declaración de conformidad de esta máquina está incluida junto a las hojas de garantía que forman parte del volumen de suministro de la máquina.

### Primero leer, después usar

Lea este manual antes de usar la máquina.

### El manual siempre a mano y en buen estado

Guarde este manual al alcance de los usuarios de la máquina y en una zona que proteja al manual del deterioro rápido.

### Convenciones del manual

- Referencias cruzadas a otros apartados: ►
- Funciones o elementos opcionales al suministro principal: (\*)
- Contenidos opcionales según el modelo: [Modelo ...]

### Marcas comerciales y copyright

- Sammic es una marca comercial registrada por Sammic, S.L.

### Símbolos especiales sobre la máquina

#### Símbolo de equipotencialidad

Identifica los terminales que, cuando se conectan entre sí, llevan las diversas partes de un equipo o de un sistema al mismo potencial, no siendo necesariamente el potencial de tierra, para la vinculación local.



## 1 Información de seguridad

### Uso previsto

La máquina ha sido diseñada para el uso en hostelería, restauración, catering y comercial.

### Mal uso razonablemente predecible

- Riesgo de daño en la máquina por introducción de objetos diferentes de los productos indicados: Antes de cargar la máquina con producto, compruebe bien el contenido de los paquetes de patatas o de verduras, que no contengan otros objetos, como, por ejemplo, piedras.

Otros usos profesionales de esta máquina, como el uso sanitario o el uso químico no están permitidos.

### Límites de uso

La máquina está diseñada para pelado de patatas [todos los modelos] y el escurrido de verduras [modelos PES-20].

El uso esta máquina en atmósferas explosivas no está permitido.

### Cualificación de usuarios

Esta máquina está diseñada para su uso por parte de profesionales cualificados para la manipulación de alimentos y el trabajo en cocinas profesionales.

El uso de esta máquina no está destinado para personas (incluido niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han

tenido supervisión o instrucciones relativas al uso de la máquina por una persona responsable de su seguridad.

### Peligros inherentes al producto

- **Riesgo por uso no vigilado de la máquina:** No deje nunca la máquina en funcionamiento sin vigilancia.
- **Riesgo de daños en la máquina por entrada de agua:**
  - ⇒ No sumerja la máquina en agua.
  - ⇒ Si entrara agua en alguna zona de la máquina con componentes eléctricos: desconecte la máquina de la alimentación, intente sacar el máximo de agua de su interior y contacte un servicio técnico autorizado.
- **Ruido aéreo:** Nivel de ruido de la máquina en marcha, medido a 1,6 m de altura y 1 m de distancia, es inferior a 70 dB(A). Ruido de fondo: 32 dB(A).
- **Riesgos de accidente por trabajo con máquina dañada:** si observa daños en la máquina, no la encienda y llame a un servicio técnico autorizado.

### Elementos de seguridad de la máquina

La seguridad de funcionamiento esta garantizada por los siguientes elementos:

- [Modelos PI-10, PI-20, PI-30, PES-20] Sistema de seguridad con parada de motor por apertura de puerta.
- [Modelos PI-10, PI-20, PI-30, PES-20] Parada de motor por apertura de tapa superior o de carga.
- [Modelo M-5] Si hay un corte de corriente, la máquina no puede ponerse en marcha sin poner el temporizador manualmente en la posición "0".
- [Modelo PI-30]. Esta máquina dispone de un resorte que la mantiene en posición abierta para carga y limpieza.

### Avisos de seguridad en el manual

#### Advertencia

Los avisos de seguridad "Advertencia" tienen como posibles consecuencias la muerte o heridas graves irreversibles para las personas.

#### Atención

Los avisos de seguridad "Atención" tienen como posibles consecuencias heridas graves reversibles para las personas.

### Otros mensajes del manual

#### Aviso

Los mensajes de "Aviso" tienen como posible consecuencia daños en la máquina.

#### Información

Los cuadros de "Información" recogen consejos para un uso correcto y eficiente de la máquina.

## 2 Instalación

### 2.1 Volumen de suministro

- Documentación:
  - Manual de usuario.
  - Hojas de garantía con declaración de conformidad.
  - Despiece de repuestos
  - Esquema eléctrico.
- Máquina peladora con codo para uso sin soporte filtro.
- Cable de alimentación con recubrimiento termo plástico. Longitud: 1,8 m.
  - Modelos monofásicos: 3 x 1 mm<sup>2</sup> H07RN ó H05RN.
  - Modelos trifásicos: 5 x 1 mm<sup>2</sup> H07RN ó H05RN.
- [Modelo PES-20] Cesto escurridor.
- Volumen de suministro de los **accesorios opcionales** (todos incluyen ):
  - [Modelos M-5, PI-10/20, PES-20] Soporte:
    - > Soporte con pies de goma.
    - > Tubo manguera desagüe Ø 36/Ø 30.
    - > Instrucciones de montaje.
  - [Modelos M-5, PI-10/20, PES-20] Filtro
    - > Conjunto anti-espuma.
    - > Tubo manguera desagüe Ø 36/Ø 30.
    - > Instrucciones de montaje.
  - [Modelos PI-10/20] Soporte con filtro:
    - > Soporte con pies de goma.
    - > Conjunto anti-espuma.
    - > Tubo manguera desagüe Ø 36/Ø 30.
    - > Instrucciones de montaje.
  - [Modelo PI-30] Soporte con filtro:
    - > Soporte con pies de goma.
    - > Conjunto anti-espuma.
    - > Tubo manguera desagüe Ø 36/Ø 30.
    - > Tubo de desagüe del filtro.
  - [Modelos PI-20, PES-20] Plato de cuchillas:

### 2.2 Preparación de la instalación

#### Herramientas y material requeridos para la instalación

- Toma de agua fría
- Desagüe sin filtro de 80 mm.

#### Espacio requerido para la instalación

#### Información

Figuras y tablas con medidas de la máquina: vea anexo al final del manual, **figuras A y B**.

## Conexiones eléctricas

Antes de la instalación, tenga en cuenta la potencia requerida por la máquina. [► 6 Datos técnicos p. 8].

## Conexiones hidráulicas

Compruebe que la presión dinámica de agua de alimentación a la máquina este dentro del siguiente rango de valores:

Presión dinámica de agua	Valor mínimo	Valor máximo
Todos los modelos:	2 bar (200 kPa)	4 bar (400 kPa)

## 2.3 Montaje

### ⚠ Advertencia

#### Riesgo de accidente grave por no poder desconectar o apagar la máquina

- En el montaje de la máquina asegúrese de que el interruptor y el enchufe están al alcance del usuario.

### 2.3.1 Preparación de la máquina

#### Montaje sin soporte

- ⇒ Coloque la máquina sobre una superficie plana, horizontal y rígida.
  - [Modelos M-5, PI-10, PI-20 y PES-20] Puede situar la máquina sin base a una altura entre 0 y 450 mm.
  - En la conexión al desagüe evite los codos e inclinaciones que dificulten el desagüe.

#### [Modelos PI-10/20, PES-20] Montaje con soporte

- 1) Suelte los tornillos de fijación de la tapa inferior de la máquina
- 2) Desmonte la tapa inferior.
- 3) Suelte la abrazadera del codo de desagüe.
- 4) Coloque el codo según se muestra en la **figura A/1** en el anexo.
- 5) Fije la tapa inferior sin apoyos de goma en la parte inferior de la máquina con los dos tornillos de posición.
- 6) Fije la máquina al soporte con los cuatro tornillos de fijación.
- 7) Coloque el soporte con la máquina sobre una superficie plana, horizontal y rígida.

#### [Modelos PI-10/20, PES-20] Montaje con soporte con filtro

- 1) Suelte tornillos de fijación tapa inferior de la máquina.
- 2) Desmonte la tapa inferior
- 3) Suelte la abrazadera del codo desagüe.
- 4) Coloque el codo según se muestra en la **figura A/1** en el anexo.
- 5) Fije la tapa inferior sin apoyos de goma en la parte inferior de la máquina con los dos tornillos de posición.
- 6) Fije la máquina al soporte con los cuatro tornillos de fijación.
- 7) Sustituya la entrada de agua por el "racor en T".
- 8) Conecte el "racor en T" al tubo de difusores utilizando las abrazaderas.
- 9) Coloque el tubo desagüe en la bandeja inferior.
- 10) Coloque el filtro en el soporte.
- 11) Coloque el soporte con la máquina sobre una superficie plana, horizontal y rígida.

#### [Modelo PI-30] Montaje con soporte con filtro

- 1) Suelte los tornillos de fijación de la tapa inferior de la máquina
- 2) Desmonte la tapa inferior.
- 3) Suelte la abrazadera del codo de desagüe.

- 4) Sustituya el codo [Anexo, Fig. C/1] por el tubo recto [Anexo, Fig. C/2].
- 5) Fije tapa inferior sin apoyos de goma en la parte inferior de la máquina con los dos tornillos de posición.
- 6) Fije la máquina al soporte filtro con tres tornillos de fijación.
- 7) Conecte la salida de agua inferior al difusor del soporte.
- 8) Coloque la tapa de plástico en la parte trasera de la máquina.
- 9) Coloque el soporte con la máquina sobre una superficie plana horizontal y rígida.
- 10) Coloque la tapa de plástico en la parte trasera de la máquina [Fig. A/2].

### 2.3.2 Entrada de agua

#### [Modelos M-5, PI-10, PI-20 y PES-20]

- 1) Instale la manguera de entrada a un racor espiga de Ø 12 mm.

#### [Modelo PI-30]

- 1) Instale una manguera de entrada de agua con una rosca ¾" GAS. La máquina va provista de una electroválvula para distribución de agua a la máquina y al filtro antiespuma.
- 2) Si la máquina dispone de filtro, coloque un racor espiga en el lugar del tapón.

## 2.4 Conexión eléctrica

### ⚠ Atención

#### Riesgo de descarga eléctrica

- Es obligatoria la conexión a tierra de la máquina.

**Tarea previa:** Antes de enchufar la máquina, asegúrese de que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa de la máquina.

- 1) Preparar una toma de corriente mural:
  - [Modelos monofásicos]
    - > Siempre accesible.
    - > Con protección diferencial y magnetotérmica de 2P - 16 A con su clavija correspondiente.
    - > La impedancia de la instalación eléctrica a la que se conecta la máquina tiene que ser menor de 0,09 Ω. En caso de duda, consulte con el suministrador de la red eléctrica.
  - [Modelos trifásicos]
    - > Siempre accesible.
    - > Con protección diferencial y magnetotérmica de 4P - 16 A con su clavija correspondiente.
    - > Para cambiar de voltaje: siga las indicaciones del esquema eléctrico.
    - > Sentido de giro: El plato tiene que girar en el sentido contrario a las agujas del reloj (ver la flecha indicada en la máquina). Si el plato gira de forma incorrecta, el sentido de giro se invierte intercambiando dos hilos en el cable de alimentación.
- 2) Realice la conexión a tierra. El hilo de toma a tierra está señalado en la máquina.

#### Salida auxiliar maniobra

En el interior de la máquina existen dos bornes con diferente tensión eléctrica cuando el motor arranca:

- [Modelos 230 V/50 Hz/~1, 230-400 V/50 Hz/~3, 220 V/60 Hz/~1 y 220 V-380 V/60 Hz/~3] 230 V
- [Modelo 120 V/60 Hz/~1] 120 V.

La potencia máxima instalable en este contacto es de 120 W. La máquina tiene un pasamuros (para cable de Ø5-10 mm) para llevar el cable al interior, sin tener que agujerear la carrocería.

## 2.5 Reglaje de la máquina

Esta máquina no requiere un reglaje inicial.

## 3 Operación

### 3.1 Información de seguridad

- **Riesgo de lesiones graves por cortes profundos:** No introduzca la mano en la máquina mientras esta está en marcha.
- **Riesgo de atrapamiento y contusiones con la tapa superior:** No apoye la mano en el recorrido de la puerta o la tapa para evitar daños o lesiones.

### 3.2 Carga de la máquina

#### Aviso

#### Riesgo de daño en el equipo por plato giratorio mal colocado

- Antes de operar asegúrese de que el plato está bien colocado en el eje.

Modelo	Producto	Carga máxima	Modelo	Producto	Carga máxima
M-5	Patatas	5 kg	PI-30	Patatas	30 kg
PI-10	Patatas	10 kg	PES-20	Patatas	20 kg
PI-20	Patatas	20 kg		Verduras	1,5 kg

#### [Modelo M-5]

- 1) Cierre la llave de paso del agua.
- 2) Retire la tapa superior: gire la tapa en sentido horario y cuando los pivotes laterales lo permitan, tire hacia arriba.
- 3) Cargue las patatas.

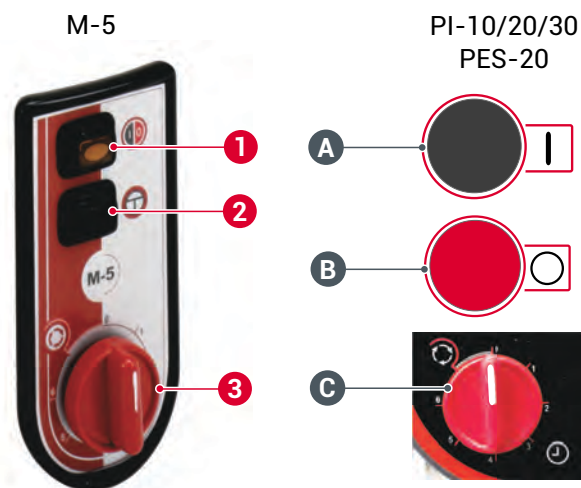
#### [Modelos PI-10/20/30, PES-20]

- 1) [PI-10/20 PES-20] Cierre la llave de paso del agua.
- 2) Levante la tapa superior.
- 3) Cargue las patatas o [modelo PES-20] verduras.  
⇒ [Modelo PES-20] Coloque el producto a procesar unos centímetros por debajo del borde del cesto.

## 3.3 Operación de la máquina

### 3.3.1 Elementos principales de operación

Fig. 1: Elementos de operación



M-5	PI-10/20/30, PES-20
1 Pulsador de encendido	A Pulsador de arranque
2 Pulsador de apagado	B Pulsador de paro
3 Temporizador	C Temporizador

### 3.3.2 Operación

#### **i** Información

[Modelo M-5] Si estando la máquina en marcha se pierde la conexión eléctrica o se apaga con el pulsador de apagado, una vez recuperado el suministro eléctrico o accionado el pulsador de encendido, lleve el temporizador a cero y gire el temporizador de nuevo para poner en marcha la máquina.

#### [Modelo M-5]

- 1) Abra la llave de paso del agua.
- 2) Accione el pulsador de encendido.  
⇒ Abra la llave de paso de entrada de agua.
- 3) Para iniciar el giro del plato, gire el temporizador [Fig. 1/3]:
  - Para activar un tiempo de funcionamiento, mueva el temporizador en el sentido de las agujas del reloj y seleccione el tiempo de programación.
  - Para activar la marcha continua, mueva el temporizador en el sentido contrario a las agujas del reloj.
  - ⇒ Con un tiempo programado, el plato deja de girar cuando transcurra el tiempo programado (posición "0" del temporizador).
- 4) Para parar el plato manualmente tiene dos opciones:
  - Lleve manualmente el temporizador a la posición "0".
  - Pulse el pulsador de apagado. [Fig. 1/2]
- 5) Cierre la llave de paso del agua.

#### [Modelos PI-10/20/30 y PES-20]

- 1) [PI-10/20 PES-20] Abra la llave de paso del agua.
- 2) [Modelo PES-20] Compruebe que la máquina está preparada para trabajar como peladora o escurridora:
  - Para trabajar como peladora, coloque el plato abrasivo en vez del cesto escurridor.
  - Para trabajar como escurridora, coloque el cesto escurridor en vez del plato abrasivo.



- 3) Ajuste el temporizador. [Fig. 1/C]
  - Para activar un tiempo de funcionamiento, mueva el temporizador en el sentido de las agujas del reloj y seleccione el tiempo de programación.
  - Para activar la marcha continua, mueva el temporizador en el sentido contrario a las agujas del reloj.
  - ⇒ Con un tiempo programado, el plato deja de girar cuando transcurra el tiempo programado (posición "0" del temporizador).
- 4) Pulse el pulsador de arranque. [Fig. 1/A]
- 5) Para parar el plato manualmente, pulse el pulsador de paro. [Fig. 1/B]
- 6) [PI-10/20 PES-20] Cierre la llave de paso del agua.

### 3.4 Vaciado de la máquina

#### Vaciado del producto

- 1) Coloque delante de la puerta un recipiente para la recogida de las patatas peladas.
  - ⇒ Utilice un recipiente de similar volumen al volumen de producto procesado, de modo que quepa todo el producto pelado en el recipiente sin rebosar.
- 2) Abra la puerta con una mano.
- 3) Presione intermitentemente el pulsador de encendido [Fig. 1/1] [M-5] o de arranque [Fig. 1/A] [PI-10/20/30, PES-20].
  - ⇒ El giro del plato impulsa a las patatas para que salgan.

#### [Modelos con filtro] Vaciado del filtro

- 1) Cuando la altura de los residuos de piel supere  $\frac{3}{4}$  de la altura del filtro, limpie el filtro.

#### **i** Información

Normalmente, para el pelado de las patatas es suficiente con un tiempo de aproximadamente 2 minutos. No obstante, el tiempo de trabajo depende principalmente del tipo de la patata y del espesor de la piel.

## 4 Mantenimiento

### 4.1 Plan de mantenimiento

Periodicidad	Tarea	Acciones
Después de cada uso	Limpieza rutinaria del interior	[▶ 4.2 Limpieza interior de la máquina p. 7]
Diario	Funcionar en vacío	Sammic aconseja funcionar la máquina en vacío durante unos minutos con el paso del agua abierto. Esto permite la limpieza del interior del cilindro y el vaciado del tubo de desagüe. [Modelo PES-20] Realice el funcionamiento en vacío con el cesto escurridor.
	Limpieza exterior	[▶ 4.3 Limpieza exterior de la máquina p. 7]
Semestral	Chequeo visual del cable de alimentación	Si el cable de alimentación se deteriora y es preciso instalar un cable nuevo, la sustitución del cable solo puede ser realizado por un servicio técnico autorizado.
	Chequeo de las patas	Compruebe que las patas de la máquina están apoyadas en el suelo y no se ven dañadas. Revise la tapa en busca de grietas o roturas.
	Cheque de la silicona	Revise la silicona del contorno de la base de la zona de procesado de alimentos.

### 4.2 Limpieza interior de la máquina

Después de un uso como peladora, limpie el plato y las zonas que están en contacto con las patatas.

- 1) Levante o retire la tapa superior.
- 2) Levante y desmonte suavemente el plato giratorio sin golpear el abrasivo lateral.
- 3) Limpie el plato giratorio con abrasivo con la ayuda de un cepillo.
- 4) Limpie el interior del cilindro sin abrasivo y asegúrese de que el cilindro no contiene ningún resto de producto.
- 5) Vuelva a insertar el plato abrasivo suavemente sin golpear el abrasivo lateral.

### 4.3 Limpieza exterior de la máquina

#### **⚠** Advertencia

#### Riesgo de muerte o lesiones graves por descargas eléctricas

- Antes de limpiar la máquina, apague y desconecte la máquina.

#### **Aviso**

#### Riesgo de daño en la máquina por penetración de agua

- Evite que penetre el agua en zonas con componentes eléctricos de la máquina.
- No limpie la máquina bajo chorro de agua o con un limpiador de vapor.
- No sumerja la máquina dentro del agua.

**No use:** productos de limpieza abrasivos como amoníaco o lejía, disolventes, detergentes arenosos o estropajos de metal.

- 1) Limpie el exterior de la máquina con un paño o esponja humedecidos en agua jabonosa templada
- 2) Seque con un paño suave.

#### 4.4 Recambio del componentes de desgaste

##### Recambio del plato giratorio abrasivo

- 1) Levante o retire la tapa superior.
- 2) Levante y desmonte suavemente el plato giratorio sin golpear el abrasivo lateral.
- 3) Para colocar el nuevo plato, realice las mismas operaciones en orden inverso.

##### Recambio del abrasivo lateral

- 1) Levante o retire la tapa superior
- 2) Desenrosque los tornillos y suelte el revolvedor. [Anexo, Fig. A/3]
- 3) Coloque un revolvedor nuevo.

## 5 Eliminación

### Embalaje

Para eliminar el embalaje siga las normas de protección medioambiental vigentes en su país.

### Máquina

Esta máquina está sujeta a las disposiciones de la Directiva Europea 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. La máquina está marcada con el símbolo WEEE (*Waste of Electrical and Electronic Equipment*):



- ⇒ No elimine esta máquina con la basura doméstica normal.
- ⇒ Deseche la máquina en un centro de residuos autorizado o a través de las organizaciones municipales de desecho de residuos. Observe las normas vigentes.

Obtendrá información sobre la eliminación y la situación del centro de reciclaje más cercano, por ejemplo, en el servicio de limpieza de su municipio.

## 6 Datos técnicos

Consulte la placa de la máquina para datos acerca de la tensión y frecuencia de conexión.

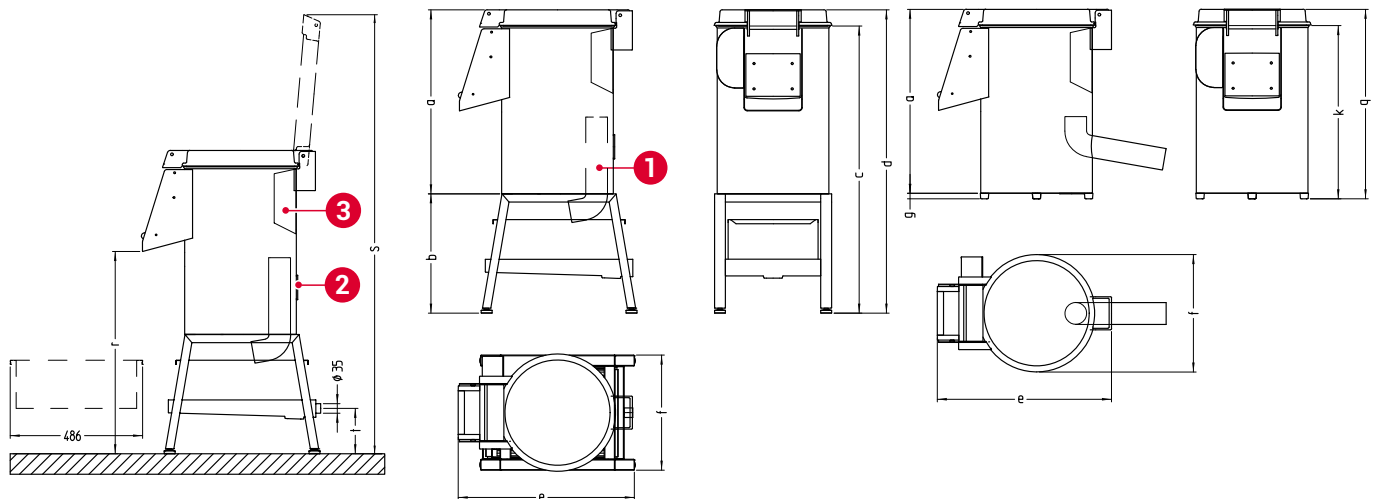
Características	M-5	PI-10	PI-20
Temporizador		0-6 min	
Producción	80/100 kg/h		400/480 kg/h
<b>Potencia</b>			
Monofásica	300 W		550 W
Trifásica	-		550 W
<b>Dimensiones sin soporte</b>			
Ancho	333 mm		433 mm
Fondo	367 mm		635 mm
Alto	490 mm		735 mm
<b>Dimensiones con soporte</b>			
Ancho	425 mm		433 mm
Fondo	555 mm		638 mm
Alto	965 mm		1.155 mm
Peso neto	15 kg		39 kg

Características	PI-30	PES-20
Temporizador	0-6 min	
Producción	600/720 kg/h	300 kg/h
<b>Potencia</b>		
Monofásica	750 W	550 W
Trifásica	750 W	550 W
<b>Dimensiones sin soporte</b>		
Ancho	622 mm	433 mm
Fondo	760 mm	635 mm
Alto	950 mm	735 mm
<b>Dimensiones con soporte</b>		
Ancho	536 mm	433 mm
Fondo	760 mm	638 mm
Alto	1240 mm	1.155 mm
Peso neto	56 kg	42 kg



# [ES] Dimensiones,

Fig. A: PI-10/20/30, PES-20



	a	b	c	d	e	f	g	k	q	r	s	t
PI-10 [mm]	600	440	980	1040	638	433	20	565	625	725	1535	195
PI-20/PES-20 [mm]	715	440	1090	1155	638	433	20	675	735	725	1650	195
PI-30 [mm]	795	445	1180	1240	760	536	152	890	950	825	1690	195

Fig. B: M-5

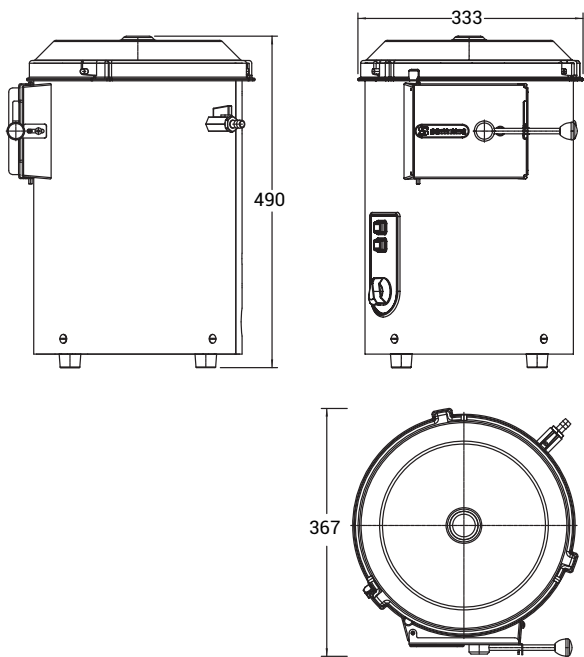


Fig. C: PI-30

