

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 20/05/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Descascadora de Batatas Elétrica 5kg 230V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.240	Modelo:	Salamandras
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	Salamandras

Descricao Resumida

Descascadora de batatas elétrica robusta para uso profissional. Capacidade de 5 kg, estrutura em aço inox, temporizador e jato de água automático. Ideal para otimizar a preparação de vegetais em cozinhas HORECA.

Descricao Completa

Descascadora de Batatas Elétrica — Principais Vantagens

Potencie a eficiência da sua cozinha profissional com a nossa descascadora de batatas elétrica, projetada para processar até 5 kg de batatas ou cenouras de forma rápida e eficaz. A estrutura robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e fácil higienização, fundamental em operações intensivas como restaurantes, hotéis e refeitórios.

Equipada com um microinterruptor de segurança na tampa superior e no botão de saída, esta máquina garante uma operação segura para os utilizadores. O temporizador ajustável de 0 a 4 minutos permite um controlo preciso sobre o processo de descascamento, enquanto o jato automático de água otimiza a remoção de resíduos, resultando num produto final impecável e pronto para o próximo passo de preparação culinária.

A tampa superior em policarbonato, projetada para uso alimentar, oferece uma visibilidade clara do processo e contribui para a segurança, evitando a projeção de alimentos durante o funcionamento. Esta combinação de segurança, eficiência e facilidade de manutenção torna-a um equipamento indispensável para qualquer negócio HORECA que procure otimizar a sua produção e garantir a qualidade dos seus produtos.

Aplicações

Esta descascadora de batatas é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais, incluindo restaurantes de grande volume, cozinhas industriais, hotéis com serviço de restauração completo, e unidades de catering. A sua capacidade de 5 kg permite processar quantidades consideráveis de produtos, otimizando o tempo de preparação em operações com alta demanda. É particularmente útil para cozinhas que necessitam de preparar grandes volumes de guarnições como batatas fritas, purés ou saladas de cenoura, garantindo consistência e higiene em cada lote. A sua estrutura compacta também a torna adequada para espaços onde a otimização do espaço é crucial, sem comprometer a capacidade de produção.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	5 kg
Tensão	230 V
Potência do Motor	0,37 kW
Dimensões (LxPxA)	520x700x1010 mm
Volume Líquido	0,326 m ³
Peso Líquido	29 kg
Peso Bruto	39 kg
Temporizador	0-4 minutos
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Material da Tampa Superior	Polycarbonato seguro para alimentos
Características de Segurança	Microinterruptor de segurança na tampa superior e no botão de saída
Sistema de Limpeza	Jato automático de água para eliminação de resíduos