

# Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

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

Ficha técnica gerada em: 19/05/2026

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



Acesso rápido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Descascadora de Batatas Elétrica 5kg 230V

### Informações do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificações

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	Salamandras

### Descrição 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.

## Descrição 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

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