

# 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: 18/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Descascadora de Batatas Industrial 5kg 400V

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2088.245	<b>Modelo:</b>	DESCASCADORA DE BATATAS PPF 5K 400V
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	DESCASCADORA DE BATATAS PPF 5K 400V

### Descricao Resumida

Descascadora de batatas e cenouras profissional, ideal para HORECA. Estrutura em aço inox, capacidade de 5 kg e motor de 0,37 kW. Operação segura e eficiente com temporizador e jato automático de água.

## Descrição Completa

### Descascadora de Batatas Industrial — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com uma descascadora de batatas que garante máxima eficiência e durabilidade. Projetada para ambientes HORECA e hotelaria, esta máquina robusta simplifica o processo de preparação, permitindo que a sua equipa se foque em tarefas mais complexas e criativas.

A construção em aço inoxidável assegura não só uma higiene impecável, mas também uma resistência superior à corrosão e ao desgaste diário, mesmo em condições de uso intensivo. Otimize o seu fluxo de trabalho e reduza os custos laborais com um equipamento fiável e de alto desempenho.

O sistema com jato automático de água e o temporizador integrado garantem resultados consistentes em cada utilização, removendo as cascas de forma eficaz e minimizando o desperdício. Ideal para cozinhas com alta demanda de produção, onde a rapidez e a qualidade são essenciais.

### Aplicações

Esta descascadora é perfeita para restaurantes de grande porte, hotéis, cantinas, refeitórios industriais e empresas de catering que necessitam de processar grandes quantidades de batatas e cenouras diariamente. A sua capacidade de 5 kg permite um processamento eficiente, sendo ideal para picos de serviço ou para a preparação antecipada de ingredientes.

É uma solução indispensável para cozinhas com elevado volume de produção, garantindo uma preparação rápida e higiénica. A sua robustez e facilidade de limpeza tornam-na adequada para uso contínuo em ambientes exigentes.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	520x700x1010 mm

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Volume Líquido</b>	0,326 m³
<b>Capacidade</b>	5 kg
<b>Peso Líquido/Bruto</b>	29 kg / 39 kg
<b>Potência do Motor</b>	0,37 kW
<b>Tensão</b>	400 V
<b>Material da Estrutura</b>	Aço inoxidável
<b>Tampa Superior</b>	Polycarbonato seguro para alimentos
<b>Funcionalidades de Segurança</b>	Microinterruptor na tampa e no botão de saída
<b>Temporizador</b>	0-4 minutos
<b>Sistema de Limpeza</b>	Jato automático de água para resíduos
<b>Indicação de Uso</b>	Aparelho profissional para descascar batatas e cenouras