

# 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: 16/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Descascador de Batatas Industrial 50kg/h Trifásico

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD5300.010	<b>Modelo:</b>	DESCASCADORA DE BATATAS UDDB50TR 50kgs 400V
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	DESCASCADORA DE BATATAS UDDB50TR 50kgs 400V

### Descricao Resumida

Descascador de batatas industrial trifásico em aço inoxidável AISI 304, com temporizador, 50 kg de capacidade e 1000 kg/h de produção.

## Descrição Completa

### Descascador de Batatas Industrial — Principais Vantagens

Desenvolvido para responder às exigências do setor HORECA e hotelaria, este descascador de batatas industrial oferece uma solução robusta e altamente eficiente para o processamento de grandes volumes. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante não só uma durabilidade excepcional, mas também a conformidade com os mais elevados padrões de higiene alimentar.

Com uma capacidade impressionante de 50 kg por vez e uma produção horária de até 1000 kg, este equipamento otimiza significativamente o tempo de preparação e a produtividade da sua cozinha. A segurança do operador é prioritária, integrando um microswitch na tampa, enquanto a limpeza e manutenção são facilitadas pelo disco extraível e pela válvula de água incorporada.

A funcionalidade do temporizador permite um controlo preciso do processo de descasque, assegurando resultados consistentes e minimizando o desperdício. Este equipamento trifásico é a escolha ideal para estabelecimentos que procuram maximizar a eficiência operacional, reduzir custos laborais e manter a qualidade dos alimentos servidos.

### Aplicações

Este versátil descascador é indispensável em cozinhas industriais, restaurantes de grande volume, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento de restauração que processe grandes quantidades de batatas. A sua robustez e capacidade adaptam-se perfeitamente a picos de produção, garantindo um fluxo de trabalho contínuo e eficiente na preparação de ingredientes.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	630x810x1050/520 mm
Capacidade	50 kg
Produção Horária	1000 kg/h

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Peso Líquido/Bruto</b>	114 kg / 140 kg
<b>Potência</b>	2,2 kW
<b>Tensão</b>	380 V (Trifásico)
<b>Construção</b>	Aço Inoxidável AISI 304
<b>Segurança</b>	Tampa com microswitch de segurança
<b>Limpeza</b>	Válvula de água, disco extraível
<b>Controlo</b>	Temporizador