

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: 22/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Descascador de Batatas Industrial 30 kg 1,5 kW

Informacoes do Produto

SKU:	CHPS09F	Modelo:	PS09F
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	30 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	PS09F

Descricao Resumida

Descascador industrial de batatas com capacidade de 30 kg, ideal para uso profissional. Construção robusta em inox, alta produção 600 kg/h.

Descricao Completa

descascador de batatas industrial — Descascador — Principais Vantagens

O equipamento descascador de batatas de 30 kg é uma solução robusta e de alta eficiência, essencial para qualquer cozinha que necessite agilizar o processo de preparação de grandes volumes de vegetais. Construído com materiais duráveis, como aço inoxidável de alta qualidade e liga de alumínio, este aparelho garante não só uma performance excepcional, mas também uma longevidade superior, suportando as exigências do uso contínuo em ambientes profissionais. A tampa de metacrilato transparente permite uma monitorização segura e em tempo real do processo de descascamento, otimizando o fluxo de trabalho e assegurando a qualidade do resultado final. Perfeito para o seu restaurante ou unidade de catering, este equipamento irá revolucionar a eficiência da sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Este aparelho foi concebido para atender às necessidades de cozinhas profissionais de grande volume, como restaurantes, cantinas, hotéis e serviços de catering. Graças à sua capacidade de 30 kg e uma produção horária de 600 kg, é ideal para estabelecimentos que processam grandes quantidades de batatas e outros tubérculos diariamente. A sua descarga frontal facilita a recolha do produto descascado, enquanto o micro de segurança na tampa e na porta garante a máxima proteção do utilizador durante a operação.

Características Técnicas

Característica	Valor
Capacidade	30 kg
Produção	600 kg/h
Dimensões cuba	500x500 mm
Tensão	230 V
Potência	1.5 kWh
Peso	80 kg
Dimensões (AxFxH)	590x880x1400 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de descascamento por ciclo?

Este aparelho pode descascar até 30 kg de produto num único ciclo, o que o torna altamente eficiente para operações de grande escala em cozinhas profissionais.

Qual o material principal de fabrico deste descascador?

A máquina é fabricada em aço inoxidável e liga de alumínio de alta qualidade, garantindo durabilidade e conformidade com os rigorosos padrões de higiene alimentar.

É possível monitorizar o processo de descascamento em tempo real?

Sim, o equipamento dispõe de uma tampa de metacrilato transparente e de alta resistência que permite a visualização direta e segura de todo o processo de descascamento.

Que características de segurança NORD este produto possui?

O aparelho integra um micro de segurança tanto na tampa quanto na porta, assegurando que o funcionamento só ocorre em condições seguras para o operador.

Como é feita a limpeza e manutenção do material abrasivo?

O material abrasivo, presente em toda a cuba e no prato, é facilmente removível, o que simplifica a limpeza e substituição, contribuindo para uma manutenção eficiente.