

# 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: 23/05/2026

*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

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	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.