

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Descascador de Batatas e Alhos Profissional 6 kg

Informacoes do Produto

SKU:	SK707023	Modelo:	DB6
Marca:	SKYMSSEN	EAN:	7895707707023

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	SKYMSSEN
Modelo	DB6
EAN	7895707707023

Descricao Resumida

Descascador profissional de batatas e alhos com 6 kg de capacidade, construído em aço inoxidável. Garante rapidez e eficiência na preparação, com temporizador e fácil troca de discos.

Descrição Completa

A descascadora de batatas e alhos DB6 PRO Skymesen, com capacidade de 6 Kg, permite o processamento rápido de vegetais essenciais. Construída em aço inoxidável de alta durabilidade, esta máquina é ideal para cozinhas profissionais que necessitam de eficiência e higiene durante o serviço, produzindo até 120kg por hora.

Descascadora de batatas profissional — Características Técnicas

Capacidade	6 Kg
Produção Horária	120 Kg/h
Material	Aço Inoxidável
Potência	368 W
Tensão	~230 V
Dimensões Produto (C×L×A)	400 mm × 550 mm × 625 mm
Peso Líquido	24.9 Kg

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de média dimensão, snack-bares e unidades de catering que lidam com grande volume de batatas e alhos. O Gestor de F&B que necessita de otimizar o tempo de preparação durante os períodos de maior movimento encontrará nesta descascadora um aliado essencial para a eficiência da cozinha, assegurando o mise en place necessário para qualquer serviço.

Descascadora de Batatas Profissional — Principais Vantagens

A DB6 PRO destaca-se pela sua dupla funcionalidade, descascando batatas e alhos com a simples troca de disco, otimizando o espaço e o investimento. A construção integral em aço inoxidável garante a conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar (HACCP), enquanto o temporizador e o botão de pulsar oferecem controlo preciso sobre o processo, evitando desperdícios e assegurando a qualidade do produto final. A tampa transparente permite a monitorização visual do processo, garantindo a eficácia.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção desta descascadora?

A descascadora de batatas e alhos DB6 PRO tem uma capacidade de 6 Kg por ciclo e uma produção estimada de 120 Kg por hora.

Posso descascar alhos nesta máquina?

Sim, a máquina inclui um disco abrasivo para batatas e tem disponível um disco opcional específico para alhos, permitindo a descascagem eficiente de ambos os vegetais. Recomenda-se também o uso de um filtro para resíduos ao descascar alhos.

Quais os materiais de construção e garantias de higiene?

A descascadora DB6 PRO é construída inteiramente em aço inoxidável, material conhecido pela sua robustez, durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para cumprir as normas de higiene e segurança alimentar como as do HACCP.

O que inclui o equipamento e quais os opcionais?

O equipamento base inclui um disco abrasivo para batatas. Como opcionais estão disponíveis um disco abrasivo para alho e um filtro de resíduos, que facilitam a limpeza e a otimização do processo para diferentes tipos de vegetais.

Como funciona o temporizador e o botão de pulsar?

O temporizador permite definir a duração exata do ciclo de descasque para evitar o processamento excessivo dos vegetais. O botão de pulsar oferece controlo manual para retirar os alimentos de forma segura e imediata quando necessário, garantindo flexibilidade operacional.