

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Peladora de Batatas Industrial 9kg Monofásica

Informacoes do Produto

SKU:	MS0703.49.007	Modelo:	MC 9 MN
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	9 kg	Dimensões:	480 x 710 x 490 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	MC 9 MN

Descricao Resumida

Descascadora de batatas industrial com 9kg de capacidade e estrutura em aço inoxidável AISI 304, ideal para cozinhas profissionais. Potência de 0.37kW.

Descricao Completa

Aprimore a eficiência da sua cozinha profissional com a nossa descascadora de batatas industrial robusta e fiável. Concebida para o ambiente exigente da restauração, esta máquina garante um descasque rápido e eficaz, otimizando o tempo de preparação e reduzindo o desperdício, permitindo que a sua equipa se foque em tarefas mais complexas.

peladora de batatas industrial — Descascadora de Batatas — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Construída integralmente em aço inoxidável AISI 304, esta máquina assegura uma longa vida útil e resistente à corrosão, suportando o uso contínuo em cozinhas de alto volume.
- **Controlo Intuitivo:** Equipada com uma torre de controlo amovível e um temporizador ajustável de 0 a 15 minutos, oferece precisão e segurança na operação, protegendo os comandos de salpicos e desgastes.
- **Manutenção Simplificada:** O visor transparente facilita a monitorização do processo e o abrasivo lateral é de fácil substituição, garantindo uma manutenção descomplicada e minimizando interrupções.
- **Segurança Reforçada:** Incorpora um bloqueador de segurança para prevenir acidentes, proporcionando tranquilidade durante o manuseamento.

Aplicações Profissionais

Esta peladora é a solução ideal para restaurantes, hotéis e refeitórios que necessitam de processar grandes quantidades de batatas e outros tubérculos. A sua capacidade de 9 kg e a velocidade de rotação otimizam a produtividade da sua cozinha, agilizando o serviço durante os períodos de maior afluência. É um investimento que se traduz em eficiência operacional e qualidade do produto final.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	480x710x490 (700)* mm
Potência	0.37 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Capacidade	9 kg

Velocidade	1370 rpm
Saída de Esgoto	Ø 46 mm
Peso	48 kg

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de processamento da máquina?

Esta peladora tem uma capacidade de processamento de 9 kg, ideal para responder às necessidades de cozinhas profissionais de médio e grande porte. Permite descascar uma quantidade considerável de tubérculos de uma só vez.

O aço inoxidável AISI 304 é resistente à corrosão?

Sim, o aço inoxidável AISI 304 é conhecido pela sua excelente resistência à corrosão, sendo um material de eleição em equipamentos para a indústria alimentar. Garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em ambientes de restauração.

É fácil de limpar e manter este equipamento?

A conceção em aço inoxidável e a presença de um abrasivo lateral de fácil substituição tornam a limpeza e manutenção desta peladora bastante simples. A estrutura robusta e sem reentrâncias facilita a higienização diária.

A máquina possui mecanismos de segurança para o utilizador?

Sim, a peladora integra um bloqueador de segurança e uma torre de controlo amovível, desenhados para proteger o operador durante a utilização. Estes elementos garantem um ambiente de trabalho mais seguro em cozinhas movimentadas.

Este equipamento é adequado para uso contínuo?

Com uma estrutura robusta e componentes pensados para a durabilidade, esta máquina é perfeitamente adequada para o uso contínuo e intensivo exigido em estabelecimentos como restaurantes e hotéis. A sua construção assegura um desempenho consistente ao longo do tempo.