

# 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: 17/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Peladora de Batatas em Aço Inoxidável 12 kg, Trifásico

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0703.49.001A	<b>Modelo:</b>	MC 12 TR
<b>Marca:</b>	Magnus	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	MC 12 TR

## Descricao Resumida

Peladora de batatas industrial em aço inoxidável AISI 304, capacidade de 12 kg, com alimentação trifásica 400V. Ideal para processos rápidos e eficientes.

## Descricao Completa

### Peladora de Batatas Trifásica — Principais Vantagens

Desenvolvida para o setor HORECA e hotelaria, esta peladora de batatas (também conhecida como descascador de batatas industrial) de 12 kg oferece robustez e eficiência para cozinhas de volume elevado. A sua construção integral em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade excepcional e facilidade de higienização, essencial em ambientes profissionais exigentes.

Com um design que privilegia a segurança e a longevidade, inclui um visor transparente que permite monitorizar o processo de descasque e uma torre de controlo amovível. Esta funcionalidade protege os comandos de salpicos e garante uma maior vida útil do equipamento, minimizando a necessidade de manutenção.

A operação é simplificada pelo temporizador ajustável de 0 a 15 minutos e um bloqueador de segurança, assegurando um controlo preciso e a proteção do utilizador. O abrasivo lateral de fácil substituição otimiza o desempenho e facilita as operações de manutenção rotineira, contribuindo para a eficiência operacional da sua cozinha.

### Aplicações

Esta peladora de batatas é ideal para restaurantes de grande volume, refeitórios industriais, hotéis com serviço de restauração completo e qualquer estabelecimento que necessite de preparar grandes quantidades de batatas de forma rápida e eficiente. A capacidade de 12 kg adapta-se perfeitamente a operações que exigem um processamento contínuo, reduzindo o tempo de preparação e otimizando a mão de obra.

A sua alimentação trifásica 400V/3/50 Hz garante um desempenho consistente e fiável, mesmo em períodos de uso intensivo, tornando-a uma solução robusta para cozinhas profissionais onde a produtividade é fundamental.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

<b>Marca</b>	Magnus
<b>Modelo</b>	MC 12 TR
<b>Dimensões (LPA)</b>	Ø 400 820 (1040)* mm *Altura máxima com torre de controlo
<b>Potência</b>	0.37 kW
<b>Alimentação Elétrica</b>	400V/3/50 Hz
<b>Capacidade</b>	12 kg
<b>Velocidade</b>	1370 rpm
<b>Saída de Esgoto</b>	Ø 75 mm
<b>Peso</b>	60 kg
<b>Estrutura</b>	Aço Inoxidável AISI 304
<b>Visor</b>	Transparente, Ø 200 mm
<b>Torre de Controlo</b>	Amovível, com temporizador 0-15 min e bloqueador de segurança
<b>Abrasivo</b>	Lateral, de fácil substituição
<b>Conformidade</b>	Normas CE
<b>Suporte</b>	Não incluído