

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/06/2026

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

Peladora de Batatas Industrial 25 kg Trifásica Inox

Informacoes do Produto

SKU:	MS0703.49.005A	Modelo:	MC 25 TR
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
Peso:	25 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	MC 25 TR

Descricao Resumida

Peladora de batatas industrial robusta em aço inoxidável AISI 304, capacidade de 25 kg e alimentação trifásica. Com temporizador e segurança.

Descricao Completa

Desenvolvido para cozinhas profissionais de alta exigência, este equipamento de descascar batatas oferece um desempenho robusto e eficiente. Construído integralmente em aço inoxidável AISI 304, material reconhecido pela sua durabilidade e propriedades higiénicas, garante uma longa vida útil e fácil limpeza. A sua capacidade de processar 25 kg de batatas por ciclo torna-o ideal para restaurantes, hotéis e refeitórios com elevado volume de produção.

Peladora de batatas industrial — Descascador Profissional – Principais Vantagens

- **Estrutura Robusta:** Fabricado em aço inoxidável AISI 304, assegura resistência à corrosão e facilidade de higienização, fundamental em ambientes de preparação alimentar.
- **Controlo Otimizado:** Inclui uma torre de controlo amovível com um temporizador ajustável de 0 a 15 minutos, proporcionando precisão nas operações e maior durabilidade dos componentes elétricos.
- **Segurança e Manutenção:** Equipado com bloqueador de segurança e abrasivo lateral de rápida substituição, promove não só a proteção do utilizador mas também uma manutenção simples e eficaz.
- **Alta Eficiência:** Capacidade para processar grandes quantidades de batatas (25 kg) por ciclo, otimizando o tempo de preparação e aumentando a produtividade da sua cozinha.
- **Conformidade Normativa:** Certificação CE que garante a conformidade com as rigorosas normas de segurança e qualidade europeias.

Aplicações Profissionais

Este aparelho de descascar é uma adição valiosa para qualquer cozinha industrial, desde grandes restaurantes e cantinas a unidades hoteleiras e empresas de catering. A sua capacidade e fiabilidade tornam-no essencial para quem procura otimizar a preparação de alimentos à base de batata, garantindo uniformidade e poupança de mão-de-obra. É a escolha ideal para estabelecimentos que exigem equipamento robusto e de alta performance para operações diárias.

Características Técnicas

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

Capacidade	25 kg
Estrutura	Aço inoxidável AISI 304
Tipo de Corrente	Trifásica
Controlo	Torre de controlo amovível
Temporizador	0-15 minutos
Segurança	Bloqueador de segurança
Abrasivo	Lateral, de fácil substituição
Dimensões (LPA)	Ø 500 x 1120 (1400)* mm
Normas	Conformidade CE

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do aço inoxidável AISI 304 neste equipamento?

O aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão e muito fácil de limpar, garantindo que o seu aparelho mantém os mais elevados padrões de higiene e durabilidade em ambientes profissionais.

Como funciona o temporizador e qual a sua importância?

O temporizador ajustável de 0-15 minutos permite controlar o tempo de descascamento, assegurando que as batatas são processadas de forma consistente e eficiente, adaptando-se às suas necessidades de produção.

É fácil substituir o abrasivo lateral?

Sim, o design do aparelho permite uma substituição simples e rápida do abrasivo lateral, minimizando o tempo de inatividade e facilitando a manutenção regular do equipamento.

Este aparelho é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, refeitórios e empresas de catering que necessitam processar grandes volumes de batatas de forma rápida e eficaz.

A torre de controlo amovível oferece alguma vantagem adicional?

A capacidade de remover a torre de controlo aumenta a longevidade dos seus componentes eletrónicos e facilita a limpeza e manutenção do aparelho, protegendo os comandos de eventuais danos ou sujidade.