

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Descascador de Batatas Industrial 6 kg Monofásico

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|---------------|-------------------|--------------------|
| SKU: | MS0703.10.016 | Modelo: | PP-6+/MN |
| Marca: | Sammic | EAN: | N/D |
| Peso: | 6 kg | Dimensões: | 395 x 700 x 433 cm |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|----------|
| Marca | Sammic |
| Modelo | PP-6+/MN |

Descricao Resumida

Descascador de batatas industrial com capacidade de 6 kg, monofásico. Estrutura em alumínio e sistema abrasivo de alta durabilidade.

Descricao Completa

Descascador Profissional — Principais Vantagens

Obtenha uma eficiência incomparável na preparação de batatas com este pelador industrial de 6 kg, ideal para qualquer cozinha profissional. Concebido para agilizar as tarefas diárias, este equipamento garante resultados consistentes e eleva a produtividade da sua equipa. A sua robustez e facilidade de operação tornam-no numa mais-valia para operações com alta demanda.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável em restauração, hotelaria e cantinas que necessitam de processar grandes volumes de batatas de forma rápida e eficiente. Garante um descasque uniforme, minimizando o desperdício e otimizando o tempo de preparação dos alimentos. Perfeito para estabelecimentos que valorizam a qualidade, a higiene e a rapidez no serviço. Uma excelente escolha para cozinhas de restaurantes, hotéis e refeitórios.

Características Técnicas

| | |
|--------------------|--|
| Quadro de comandos | Com botão de arranque, paragem e temporizador 0-6 minutos |
| Superfície de ação | Abrasivo lateral e prato, altamente resistente e duradouro |
| Construção | Corpo em alumínio |
| Capacidade | 6 kg |
| Alimentação | Monofásica |
| Dimensões (LPA) | 395x700x433 mm |

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima deste equipamento?

Este aparelho foi projetado para processar até 6 kg de batatas por ciclo, sendo ideal para estabelecimentos de médio porte. Permite um descasque rápido para atender às necessidades da sua cozinha.

É fácil de utilizar e limpar?

Sim, o quadro de comandos intuitivo com botões de arranque e paragem, e um temporizador de 0-6 minutos, facilita significativamente a sua operação. Além disso, o corpo em alumínio contribui para uma limpeza higiénica e sem complicações.

Qual o tipo de abrasivo utilizado?

O pelador é equipado com um sistema abrasivo lateral e no prato, reconhecido pela sua alta resistência e durabilidade. Garante um descasque eficiente e prolonga a vida útil do equipamento, independentemente da intensidade de uso.

Serve para uso contínuo em cozinhas profissionais?

Absolutamente. A sua conceção robusta e construção em alumínio tornam-no perfeitamente apto para o ambiente exigente de cozinhas industriais e restaurantes. Oferece um desempenho fiável e consistente, mesmo sob utilização intensiva.

Onde posso adquirir o suporte para este descascador de legumes?

O suporte para este equipamento não está incluído na compra, mas pode ser adquirido separadamente. Contacte o nosso serviço de apoio ao cliente para obter informações sobre os acessórios compatíveis e otimizar a sua área de trabalho.