

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Descascador de Batatas Industrial 6 kg

Informacoes do Produto

SKU:	MS0703.10.009	Modelo:	PP-6+/TR
Marca:	Sammic	EAN:	N/D
Peso:	6 kg	Dimensões:	395 x 700 x 433 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	PP-6+/TR

Descricao Resumida

Descascador de batatas industrial com 6 kg de capacidade. Motor trifásico, temporizador de 0-6 minutos para descasque eficiente e rápido em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Descascador de Batatas Industrial — Descascador Industrial — Produtividade Otimizada

Este equipamento robusto foi concebido para o processamento eficiente de batatas e outros tubérculos em cozinhas profissionais. Com uma capacidade de 6 kg, é ideal para estabelecimentos de restauração com volume médio de produção, garantindo um desempenho consistente e uma poupança significativa de tempo e mão-de-obra. O seu sistema de controlo intuitivo simplifica a operação diária.

Aplicações Profissionais

A máquina de descascar é um ativo valioso para diversos negócios no setor da hotelaria e restauração, incluindo restaurantes, cantinas, hotéis e casas de banquetes. A sua capacidade de processar batatas de forma rápida e uniforme permite que a sua equipa se concentre em tarefas mais complexas, aumentando a eficiência da cozinha. É uma solução fundamental para quem procura agilizar a preparação de alimentos.

Características Técnicas

Capacidade	6 kg
Alimentação	Trifásica
Controlo	Botão de arranque, paragem e temporizador 0-6 minutos
Material Abrasivo	Lateral e prato, altamente resistente e duradouro
Material Corpo	Alumínio
Suporte	Não incluído
Dimensões (LPA)	395x700x433 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de processamento do descascador?

Este descascador de batatas industrial tem uma capacidade máxima de 6 kg, sendo adequado para cozinhas com necessidades de processamento de volume moderado.

É possível ajustar o tempo de descasque?

Sim, o equipamento inclui um temporizador ajustável de 0 a 6 minutos, permitindo controlar o nível de descasque conforme o tipo e a frescura dos tubérculos.

Que tipo de alimentação elétrica necessária?

O descascador opera com alimentação trifásica, garantindo um desempenho consistente e robusto, ideal para o ambiente exigente da restauração profissional.

O suporte para o equipamento está incluído na compra?

Não, o suporte não está incluído com o equipamento, devendo ser adquirido separadamente ou o descascador pode ser colocado sobre uma bancada adequada.

É fácil limpar e manter o equipamento de descascar?

O corpo em alumínio e a abrasão lateral e do prato, altamente resistentes, foram pensados para facilitar a limpeza e garantir uma manutenção prática e higiénica. O design robusto assegura uma longa vida útil com os devidos cuidados.