

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: 22/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Descascador de Batatas Industrial 6 kg

Informacoes do Produto

SKU:	MS0703.10.014	Modelo:	PPC-6+/TR
Marca:	Sammic	EAN:	N/D
Peso:	6 kg	Dimensões:	395 x 700 x 433 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	PPC-6+/TR

Descricao Resumida

Descascador de batatas industrial de 6 kg, trifásico, com temporizador de 0-6 minutos e corpo em alumínio, ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

descascador de batatas industrial — Descascador Profissional – Principais Vantagens

O descascador de batatas industrial de 6 kg oferece uma solução robusta e altamente eficiente para o descasque de tubérculos em cozinhas profissionais. Com um painel de controlo intuitivo que inclui botões de arranque, paragem e um temporizador ajustável de 0 a 6 minutos, este equipamento permite otimizar o processo de preparação, poupando tempo e aumentando a produtividade da sua operação. A sua construção em alumínio assegura durabilidade e resistência, ideal para o uso intensivo diário em ambientes exigentes.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é a escolha ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento de restauração que necessite de processar grandes volumes de batatas de forma rápida e higiénica. A capacidade de 6 kg, conjugada com a abrasividade lateral e no prato, garante um descascamento eficaz e uniforme. A tomada de acessórios em posição fixa e o design trifásico sublinham a sua vocação para cozinhas profissionais de média e grande dimensão, onde a eficiência e a robustez são essenciais.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	395x700x433 mm
Capacidade	6 kg
Alimentação Elétrica	Trifásica
Temporizador	0-6 minutos
Material do Corpo	Alumínio
Tipo de Abrasivo	Lateral e prato
Suporte	Não incluído

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de tubérculos que este aparelho pode processar?

Este aparelho foi concebido para processar um máximo de 6 kg de tubérculos por ciclo, otimizando o seu tempo de preparação em cozinhas profissionais. A capacidade ideal permite um desempenho eficiente e resultados consistentes em cada utilização.

O descascador inclui suporte ou base de apoio?

Não, o suporte não está incluído com este descascador. É necessário adquirir uma base ou suporte adequado separadamente para garantir a instalação correta e segura do equipamento na sua cozinha.

Como funciona o temporizador e qual a sua função principal?

O temporizador permite programar ciclos de descascamento entre 0 e 6 minutos. Esta funcionalidade é crucial para adaptar o tempo de processamento ao tipo e quantidade de batatas, assegurando um descasque perfeito sem desperdício.

Quais os benefícios da alimentação elétrica trifásica?

A alimentação trifásica proporciona uma maior potência e estabilidade ao equipamento, tornando-o ideal para um funcionamento contínuo e intenso em ambientes industriais, como cozinhas de grandes restaurantes e hotelaria.

Quais os principais materiais de construção deste descascador?

O corpo robusto do descascador é fabricado em alumínio, um material conhecido pela sua leveza e elevada resistência à corrosão, fatores cruciais para a durabilidade e higiene em utilizações profissionais e diárias em cozinhas industriais.