

# 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

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	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.