

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Descascador de Batatas Industrial 12 kg Trifásico

Informacoes do Produto

SKU:	MS0703.10.010	Modelo:	PP-12+/TR
Marca:	Sammic	EAN:	N/D
Peso:	12 kg	Dimensões:	395 x 700 x 503 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	PP-12+/TR

Descricao Resumida

Descascador de batatas industrial com 12 kg de capacidade. Ideal para restaurantes e cozinhas profissionais, possui temporizador e abrasivos de alta resistência.

Descricao Completa

Descascador de batatas industrial — Descascador Profissional — Principais Vantagens

O descascador automático de legumes de 12 kg é uma solução robusta e altamente eficaz para estabelecimentos de restauração, otimizando o processo de preparação de batatas e outros vegetais de raiz. Apresenta um sistema de comando intuitivo com botão de arranque, paragem e um temporizador ajustável até 6 minutos, permitindo um controlo preciso e resultados consistentes. A sua construção em alumínio assegura leveza e, simultaneamente, uma performance duradoura em ambientes de cozinha intensivos. Este equipamento é projetado para aumentar a eficiência na sua cozinha, reduzindo significativamente o tempo e o esforço dedicados a tarefas manuais, contribuindo para uma maior produtividade.

Equipado com abrasivos laterais e um prato de alta resistência, este aparelho garante um descascamento uniforme e completo, minimizando o desperdício de produto. A sua capacidade de processamento de 12 kg por operação torna-o ideal para lidar com grandes volumes, adequado para restaurantes, cantinas e hotéis que necessitam de preparar uma vasta quantidade de alimentos diariamente. A segurança e a facilidade de utilização são prioridades, tornando-o um auxiliar indispensável para qualquer cozinheiro profissional.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de aplicações na hotelaria e restauração. É a escolha ideal para cozinhas de restaurantes de grande dimensão, hotéis, refeitórios, serviços de catering e qualquer estabelecimento que processe grandes volumes de batatas ou vegetais de raiz diariamente. A sua capacidade e durabilidade garantem que pode suportar as exigências de um ambiente de trabalho B2B, proporcionando um desempenho fiável e contínuo.

A facilidade de operação e a eficácia no descascamento permitem que o pessoal da cozinha se concentre em outras tarefas mais complexas, aumentando a rentabilidade do negócio. A qualidade do descascamento contribui para a apresentação impecável dos pratos, elevando o padrão de serviço oferecido aos clientes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	12 kg
Corpo	Alumínio
Quadro de comandos	Botão de arranque, paragem, temporizador 0-6 minutos
Abrasivo	Lateral e prato, altamente resistente
Alimentação	Trifásica
Dimensões (LPA)	395x700x503 mm
Suporte	Não incluído

Perguntas Frequentes

Para que tipo de vegetais este descascador é mais indicado?

Este descascador foi concebido primordialmente para batatas, mas também é eficiente no descascamento de outros vegetais de raiz, como cenouras ou beterrabas. Os seus abrasivos robustos garantem uma remoção eficaz da casca.

Qual a capacidade máxima de produção por ciclo de trabalho?

A máquina tem uma capacidade de cuba de 12 kg por ciclo de processamento, ideal para cozinhas profissionais com necessidade de grandes volumes. Cada ciclo pode ser ajustado com o temporizador de 0 a 6 minutos.

O equipamento requer alguma instalação especial?

Sim, o descascador requer uma ligação elétrica trifásica. Recomenda-se a instalação por um profissional qualificado para garantir um funcionamento seguro e eficiente, cumprindo todas as normas aplicáveis.

É fácil de limpar e manter?

O corpo em alumínio e os componentes removíveis facilitam a limpeza diária, assegurando a higiene e prolongando a vida útil do equipamento. A manutenção regular dos abrasivos é recomendada para manter a performance ideal.

O suporte para o descascador está incluído na compra?

Não, o suporte para este modelo de descascador de batatas não está incluído e deve ser adquirido separadamente, caso seja necessário. Isso permite flexibilidade para integrar o equipamento em diferentes configurações de cozinha.