

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Descascador de Batatas Industrial 12kg Trifásico

Informacoes do Produto

SKU:	MS0703.10.015	Modelo:	PPC-12+/TR
Marca:	Sammic	EAN:	N/D
Peso:	12 kg	Dimensões:	395 x 700 x 503 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	PPC-12+/TR

Descricao Resumida

Descascador de batatas industrial trifásico de 12kg, com corpo em alumínio e temporizador ajustável. Otimiza a preparação de legumes rapidamente.

Descricao Completa

Descascador de Batatas Industrial — Descascador Industrial — Principais Vantagens

Este descascador de batatas de alta performance é um equipamento indispensável para qualquer cozinha profissional de grande volume. Projetado para otimizar a preparação de legumes, oferece um desempenho robusto e consistente. A sua construção em alumínio assegura durabilidade e higiene, enquanto o controlo intuitivo permite uma operação eficiente e segura. É uma solução que proporciona uma redução significativa no tempo de preparação, libertando a sua equipa para outras tarefas cruciais na cozinha.

Equipado com um sistema de abrasão lateral e um prato altamente resistente, este aparelho garante um descasque eficaz e uniforme, prolongando a vida útil do equipamento mesmo com uso intensivo. A funcionalidade de tomada de acessórios em posição fixa acrescenta versatilidade, permitindo a utilização de outros complementos para diversas necessidades. Perfeito para restaurantes, cantinas e unidades de produção alimentar que procuram otimizar os seus processos e manter elevados padrões de qualidade.

Aplicações Profissionais

O equipamento é ideal para uma vasta gama de configurações comerciais, desde grandes restaurantes e hotéis a cozinhas de catering e refeitórios institucionais. A sua capacidade de 12 kg permite processar grandes quantidades de batatas e outros tubérculos rapidamente, tornando-o perfeito para estabelecimentos com alta demanda. A robustez e facilidade de limpeza são características cruciais em ambientes onde a higiene e a eficiência são prioridades absolutas.

Com um temporizador ajustável de 0 a 6 minutos, este descascador permite um controlo preciso sobre o processo de descasque, adaptando-se a diferentes tipos e tamanhos de batatas. A alimentação trifásica garante a potência necessária para um funcionamento contínuo e sem falhas, essencial em serviços que não podem parar. Este aparelho representa um investimento inteligente para quem busca aumentar a produtividade e a qualidade na preparação de alimentos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Capacidade	12 kg
Alimentação	Trifásica
Material do Corpo	Alumínio
Temporizador	0-6 minutos
Sistema de Abrasão	Lateral e Prato (altamente resistente e duradouro)
Tomada de Acessórios	Sim (posição fixa)
Dimensões (LPA)	395x700x503 mm
Suporte	Não incluído

Perguntas Frequentes

1. Este descascador pode ser utilizado para outros legumes além de batatas? Sim, embora otimizado para batatas, pode ser utilizado para descascar outros tubérculos semelhantes, como cenouras ou beterrabas, desde que sejam adequados ao sistema de abrasão. Recomenda-se testar primeiro com uma pequena quantidade.

2. Qual é a manutenção necessária para o sistema de abrasão? O sistema de abrasão lateral e o prato são projetados para serem altamente resistentes e duradouros. Recomenda-se a limpeza regular após cada uso e a verificação periódica de desgaste, podendo ser substituídos quando necessário para manter a eficiência máxima.

3. É possível adquirir acessórios adicionais para este modelo? Sim, este modelo possui uma tomada de acessórios em posição fixa, o que significa que é compatível com acessórios específicos para expandir a sua funcionalidade. Consulte o fabricante ou o seu distribuidor para conhecer as opções disponíveis.

4. A instalação da tomada trifásica é complexa? A instalação de equipamentos trifásicos requer um ponto de energia adequado e deve ser realizada por um electricista qualificado para garantir a segurança e o correto funcionamento do aparelho. As instruções detalhadas são fornecidas no manual do utilizador.

5. Como funciona o temporizador e qual a sua importância? O temporizador de 0 a 6 minutos permite programar o tempo de descasque, garantindo que as batatas não sejam processadas em excesso, o que pode levar a desperdício. Esta função é crucial para obter resultados consistentes e otimizar o consumo de energia.