

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 10 kg Monofásico

Informacoes do Produto

SKU:	MS0703.10.027	Modelo:	PI-10 MN
Marca:	Sammic	EAN:	N/D
Peso:	10 kg	Dimensões:	435 x 635 x 668 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	PI-10 MN

Descricao Resumida

Descascador industrial de batatas em aço inoxidável com capacidade para 10 kg. Eficiente, seguro e fácil de limpar, ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Explore a eficiência e robustez do nosso descascador profissional de batatas, concebido para cozinhas de grande volume. Este equipamento indispensável otimiza o tempo de preparação, garantindo um desempenho consistente e uma durabilidade notável.

Fabricado integralmente em aço inoxidável, este aparelho assegura a máxima higiene e resistência à corrosão, indispensáveis em qualquer ambiente alimentar rigoroso. Com um motor otimizado para eficiência energética, reduz os custos operacionais sem comprometer a sua poderosa capacidade de processamento.

Descascador de batatas industrial — Descascador Industrial — Principais Vantagens

- **Produtividade Elevada:** Descasca até 10 kg de batatas por ciclo, ideal para operações de restauração movimentadas.
- **Higiene Superior:** Estrutura em aço inoxidável e componentes abrasivos desmontáveis permitem uma limpeza rápida e eficaz.
- **Segurança Reforçada:** Tampa e porta equipadas com dispositivos de segurança, minimizando riscos operacionais.
- **Controlo Preciso:** Temporizador ajustável de 0 a 6 minutos e função contínua para flexibilidade na preparação.
- **Fiabilidade Otimizada:** Comando com proteção IP65 contra salpicos de água e humidade, prolongando a vida útil do equipamento.

Aplicações Profissionais

Este robusto aparelho é essencial em cozinhas profissionais de restaurantes, cantinas, hotéis e refeitórios, onde o volume de batatas a descascar diariamente é elevado. Também é uma excelente adição a unidades de catering e empresas de processamento alimentar que procuram otimizar a sua produção e garantir a uniformidade do seu produto.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	10 kg / ciclo

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço Inoxidável
Revolvedores laterais	Abrasivo de carboneto de silício (NSF)
Prato abrasivo	Alumínio com carboneto de silício (NSF), removível
Manuseamento de resíduos	Auto arrasto no desaguamento
Motor	Otimizado para eficiência energética
Tampa	Polycarbonato transparente, elevável com fecho e segurança
Porta	Alumínio com fecho hermético e segurança
Comando	Proteção IP65 (humidade e salpicos)
Entrada de água	Sistema anti-retorno, eletroválvula (PI-30)
Contacto auxiliar	Para eletroválvula exterior
Temporizador	0-6 minutos e funcionamento contínuo
Suporte	Não incluído
Dimensões (LPA)	435x635x668 mm
Fase	Monofásico

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de processamento deste descascador de batatas?

Este descascador foi concebido para processar até 10 kg de batatas por ciclo, otimizando a preparação em cozinhas com elevada procura.

É fácil limpar o equipamento após a utilização?

Sim, a sua construção em aço inoxidável e o prato abrasivo de alumínio removível facilitam a limpeza profunda, garantindo a conformidade com as normas de higiene.

Este descascador possui funcionalidades de segurança?

O aparelho integra uma tampa transparente com fecho de segurança e um dispositivo de segurança na porta, protegendo os utilizadores durante a operação.

Posso controlar o tempo de descasque?

Com certeza. O temporizador ajustável de 0 a 6 minutos e a opção de funcionamento contínuo permitem adaptar o processo às suas necessidades específicas de receituário.

É necessário adquirir um suporte adicional para este modelo?

Sim, o suporte não está incluído com este equipamento. Recomenda-se a aquisição de um suporte adequado para assegurar a estabilidade e a ergonomia na sua cozinha.