

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



Hotelequip.pt

Descascador de Batatas Industrial 10 kg - Trifásico

Informacoes do Produto

SKU:	MS0703.10.026	Modelo:	PI-10 TR
Marca:	Sammic	EAN:	N/D
Peso:	10 kg	Dimensões:	435 x 635 x 668 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	PI-10 TR

Descricao Resumida

Descascador de batatas industrial robusto, capacidade de 10 kg, trifásico. Construção em aço inoxidável para máxima higiene e durabilidade.

Descricao Completa

descascador de batatas industrial — Descascador Profissional: Principais Vantagens

Concebido para restaurantes e cozinhas profissionais, este equipamento robusto oferece uma solução eficiente para a preparação de batatas e outros vegetais. A sua estrutura em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em ambientes de elevada exigência. A capacidade para 10 kg agiliza o processo, poupando tempo e recursos valiosos para o seu negócio.

O sistema de auto arraste de resíduos assegura uma operação contínua e higiénica, minimizando a intervenção manual e otimizando a produtividade da sua equipa. A tampa transparente de policarbonato, com fecho e dispositivo de segurança, permite monitorizar o processo com total segurança, enquanto a porta de alumínio com fecho hermético e dispositivo de segurança garante a proteção durante o funcionamento. Este descascador é uma mais-valia indispensável para a sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de grande volume, hotéis, cantinas e empresas de catering. A sua capacidade de processamento de 10 kg torna-o perfeito para cozinhas que necessitam de descascar grandes quantidades de batatas e outros tubérculos de forma rápida e eficaz. A integração numa linha de preparação de alimentos otimiza todo o fluxo de trabalho.

A construção em aço inoxidável e a conformidade com as normas NSF garantem que este descascador é adequado para ambientes que exigem os mais altos padrões de higiene e segurança alimentar. A sua fiabilidade e desempenho fazem dele uma escolha económica a longo prazo, contribuindo para a eficiência operacional e a satisfação do cliente na sua restauração.

Características Técnicas

Capacidade	10 kg
Alimentação	Trifásico
Material da Estrutura	Aço inoxidável

Revolvedores Laterais	Abrasivo de carboneto de silício (NSF)
Prato Abrasivo	Alumínio com carboneto de silício (NSF), desmontável
Sistema de Resíduos	Auto arrasto no desaguamento
Eficiência Energética	Otimização do motor
Tampa	Policarbonato transparente, elevável, c/ fecho e segurança
Porta	Alumínio c/ fecho hermético e dispositivo de segurança
Comando	IP65 (proteção contra humidade e salpicos)
Entrada de Água	Sistema anti-retorno, via electroválvula (PI-30)
Contacto Auxiliar	Para electroválvula exterior
Temporizador	0-6 minutos e funcionamento contínuo
Suporte	Não incluído

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de processamento deste equipamento?

Este aparelho tem uma capacidade de processamento de 10 kg, o que o torna ideal para operações de média a grande escala em cozinhas comerciais.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a sua estrutura em aço inoxidável e o prato abrasivo facilmente desmontável foram concebidos para uma limpeza rápida e eficaz, cumprindo os padrões de higiene.

Este descascador possui funcionalidades de segurança?

Sim, está equipado com uma tampa e porta com fecho de segurança, além de um comando com proteção IP65 para maior fiabilidade contra humidade.

Posso utilizar este aparelho para descascar outros vegetais além de batatas?

Embora otimizado para batatas, este descascador é versátil e pode ser utilizado para outros tubérculos e vegetais, dependendo da sua dureza e forma.

Necessito de adquirir um suporte à parte?

Sim, o suporte não está incluído com este aparelho e deve ser adquirido separadamente para garantir a instalação adequada e ergonómica.