

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Descascador de Batatas Industrial 20 kg Monofásico

Informacoes do Produto

SKU:	MS0703.10.033	Modelo:	PI-20 MN
Marca:	Sammic	EAN:	N/D
Peso:	20 kg	Dimensões:	433 x 635 x 786 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	PI-20 MN

Descricao Resumida

Descascador de batatas industrial robusto com capacidade de 20 kg, construção em aço inoxidável e funcionalidades de segurança para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Descascador de batatas industrial — Descascadores — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente foi concebido para otimizar o processo de preparação de batatas em cozinhas profissionais. Com uma capacidade de 20 kg, este descascador garante um elevado desempenho e durabilidade, essencial para o ritmo exigente da restauração, hotelaria, refeitórios e serviços de catering. Poupe tempo e aumente a produtividade da sua equipa com uma solução de descasque que alia potência e segurança.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de grande volume, hotéis, cantinas e empresas de catering que necessitam de processar grandes quantidades de batatas e outros legumes de forma rápida e higiénica. A facilidade de limpeza e a segurança operacional tornam este triturador um aliado indispensável em qualquer ambiente de cozinha industrial, assegurando a qualidade e frescura dos ingredientes. Perfeito para estabelecimentos que procuram otimizar a eficiência na preparação de alimentos.

Características Técnicas

Estrutura	Aço inoxidável
Revolvedores Laterais	Abrasivo de carboneto de silício (aprovado por NSF)
Prato	Alumínio abrasivo de carboneto de silício (aprovado NSF), facilmente desmontável
Remoção de Resíduos	Auto arrasto de resíduos no desaguamento
Eficiência Energética	Otimização do motor
Tampa	Policarbonato transparente elevável, com fecho e dispositivo de segurança

Porta	Alumínio com fecho hermético e dispositivo de segurança
Comando	Com proteção IP65 (maior fiabilidade contra humidade e salpicos de água)
Sistema de Água	Anti-retorno na entrada de água
Entrada de Água	Electroválvula (para PI-30)
Contacto Auxiliar	Para electroválvula exterior
Temporizador	0-6 minutos e funcionamento contínuo
Suporte	Não incluído
Dimensões (LPA)	433x635x786 mm

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de processamento deste equipamento?

Este descascador tem uma capacidade de 20 kg, sendo ideal para cozinhas de médio a grande porte que necessitam de preparar quantidades significativas de batatas e outros tubérculos de forma eficiente.

2. O descascador é fácil de limpar após a utilização?

Sim, o prato abrasivo de carboneto de silício é facilmente desmontável, o que facilita a limpeza e manutenção do equipamento, garantindo a higiene necessária em ambientes profissionais.

3. Quais as medidas de segurança integradas no design do produto?

Dispõe de uma tampa transparente com fecho e dispositivo de segurança, além de uma porta de alumínio com fecho hermético e sistema de segurança, assegurando a proteção do operador durante o funcionamento.

4. É possível controlar o tempo de descasque?

Sim, o equipamento inclui um temporizador que pode ser ajustado de 0 a 6 minutos, permitindo adaptar o tempo de processamento às suas necessidades específicas ou optar pelo funcionamento contínuo.

5. Qual a vantagem da proteção IP65 no comando?

A proteção IP65 no comando confere uma maior resistência à humidade e a salpicos de água, prolongando a vida útil do equipamento e garantindo uma operação fiável mesmo em ambientes de cozinha mais exigentes.