

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 Batata Industrial 30 kg Monofásico

Informacoes do Produto

SKU:	MS0703.10.031	Modelo:	PI-30 MN
Marca:	Sammic	EAN:	N/D
Peso:	30 kg	Dimensões:	622 x 760 x 1002 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	PI-30 MN

Descricao Resumida

Descascador industrial de batatas em aço inoxidável com capacidade para 30 kg, motor otimizado para eficiência em cozinhas profissionais. Monofásico.

Descricao Completa

Descascador de batata industrial 30kg — Descascador Profissional – Principais Vantagens

Concebido para ambientes de restauração e hotelaria exigentes, este equipamento de descascar batatas oferece fiabilidade e durabilidade excepcionais. A sua robustez, aliada ao design funcional, garante uma preparação eficiente de grandes volumes, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional. A facilidade de limpeza e a segurança operacional foram prioridades no seu desenvolvimento, tornando-o um aliado indispensável para um serviço de excelência.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é ideal para cozinhas de grande dimensão, refeitórios, hotéis, e empresas de catering que necessitam de processar grandes quantidades de batatas de forma rápida e higiénica. A sua capacidade de 30 kg e a operação eficiente permitem poupar tempo e mão de obra, contribuindo para uma maior produtividade e controlo de custos. Prepare as suas batatas de forma consistente para guarnições, purés ou batatas fritas com este poderoso auxiliador.

Características Técnicas

Estrutura	Aço inoxidável
Revolvedores Laterais	Abrasivo de carboneto de silício (aprovado NSF)
Prato Abrasivo	Alumínio com abrasivo de carboneto de silício (aprovado NSF), facilmente desmontável
Gestão de Resíduos	Auto arrasto de resíduos no desaguamento
Eficiência Energética	Motor otimizado
Tampa	Polycarbonato transparente, elevável com fecho e dispositivo de segurança

Porta	Alumínio com fecho hermético e dispositivo de segurança
Comando	Proteção IP65 (contra humidade e salpicos de água)
Sistema Entrada Água	Anti-retorno, com eletroválvula (PI-30)
Contacto Auxiliar	Para eletroválvula exterior
Temporizador	0-6 minutos e funcionamento contínuo
Suporte	Não incluído

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de descascamento deste equipamento?

Este descascador de batatas foi projetado para processar até 30 kg de batatas por ciclo, sendo ideal para operações de alto volume em cozinhas profissionais. A sua eficiência garante que as necessidades diárias de preparação sejam atendidas com rapidez e consistência.

É fácil limpar o prato abrasivo e remover resíduos?

Sim, o prato de alumínio com abrasivo de carboneto de silício é facilmente desmontável para uma limpeza rápida e completa. Além disso, o sistema de auto arrasto de resíduos no desaguamento facilita a manutenção e a higiene, garantindo um ambiente de trabalho impecável.

Este descascador é seguro para usar em ambientes de cozinha profissional?

Com várias características de segurança, como a tampa transparente elevável com fecho e dispositivo de segurança, e a porta de alumínio com fecho hermético e dispositivo de segurança, o equipamento garante máxima proteção. O comando com proteção IP65 também confere maior fiabilidade contra humidade e salpicos de água.

Que tipo de alimentação elétrica este aparelho requer?

Este modelo específico é monofásico, o que o torna compatível com a maioria das instalações elétricas profissionais sem a necessidade de adaptações complexas. A sua otimização do motor também contribui para uma maior eficiência energética.

É possível integrar este equipamento com outros sistemas de cozinha?

Sim, o sistema de entrada de água anti-retorno com eletroválvula e o contacto auxiliar para uma eletroválvula exterior permitem uma fácil integração. Isso oferece flexibilidade ao configurar o seu fluxo de trabalho na cozinha e garante uma operação contínua e sem interrupções.