

# 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



Hotelequip.pt

## Descascador de Batatas Profissional PP-6+ Elétrico 370W

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1000410	<b>Modelo:</b>	1000410
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561004419

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561004419
<b>Modelo</b>	1000410

### Descricao Resumida

Descascador de batatas elétrico profissional de 370W, com capacidade de 6 kg por ciclo e produção de até 150 kg/hora. Ideal para HORECA, restauração e cozinhas industriais. Painel de controlo com temporizador de 0-6 min.

## Descricao Completa

### Descascador de Batatas Profissional — Descascador Elétrico de Batatas Profissional — Principais Vantagens

Concebido para o setor HORECA e restauração, o descascador de batatas (também conhecido como peladora de batatas) PP-6+ oferece uma solução robusta e eficiente para a preparação rápida de grandes volumes. A sua construção em alumínio de alta resistência assegura durabilidade e higiene em ambientes de cozinha profissional.

O sistema de descascamento por abrasão garante um acabamento uniforme e minimiza o desperdício, otimizando o processo de preparação de alimentos. O abrasivo, resistente e duradouro, é aplicado tanto na lateral como no prato, maximizando a área de contacto e a eficácia.

Equipado com um painel de comandos intuitivo, inclui botões de arranque e paragem, além de um temporizador ajustável de 0 a 6 minutos, permitindo adaptar o processo às necessidades específicas de cada ingrediente e receita. O cilindro orientável facilita a operação e a descarga do produto.

### Aplicações

Este equipamento é ideal para restaurantes, hotéis, cantinas, cozinhas industriais e qualquer estabelecimento com elevada demanda por batatas ou outros vegetais descascados. A sua capacidade de produção de 120-150 kg/hora torna-o indispensável para otimizar o tempo de preparação e a eficiência da brigada de cozinha. Adequado para estabelecimentos que procuram padronizar a qualidade do descascamento com um equipamento fiável e de alto rendimento.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Produção horária	120 kg / 150 kg
Capacidade de carga por ciclo	6 kg

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Temporizador</b>	0 a 6 min
<b>Potência Total</b>	370 W
<b>Velocidade do prato</b>	317 rpm
<b>Alimentação elétrica</b>	230 V - 400 V / 50 Hz / 3~ (1.9 A - 1.1 A)
<b>Largura</b>	395 mm
<b>Profundidade</b>	700 mm
<b>Altura</b>	447 mm
<b>Largura com suporte</b>	411 mm
<b>Profundidade com suporte</b>	700 mm
<b>Altura com suporte</b>	1020 mm
<b>Peso líquido</b>	31 kg