

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: 02/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Descascador de Batatas PP-6+ Eléctrico 400W – 120kg/h

Informacoes do Produto

SKU:	SM1000411	Modelo:	1000411
Marca:	Sammic	EAN:	8435561004259

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561004259
Modelo	1000411

Descricao Resumida

Descascador de batatas elétrico profissional 400W, ideal para HORECA. Produção de 120-150 kg/h, capacidade por ciclo de 6 kg. Construção em alumínio resistente.

Descricao Completa

Descascador de Batatas Profissional — Principais Vantagens

Este descascador de batatas (também conhecido como peladora de batatas) é um equipamento profissional essencial para cozinhas industriais, restaurantes e hotéis com elevado volume de produção. Concebido para otimizar o tempo e a eficiência na preparação de alimentos, este aparelho garante um descascamento rápido e uniforme, contribuindo para a redução de custos operacionais e desperdício.

A construção robusta em alumínio de alta resistência assegura durabilidade e fiabilidade, mesmo em ambientes de utilização intensiva. O sistema de abrasão, com um abrasivo resistente e duradouro tanto na lateral quanto no prato, desgasta eficazmente a superfície dos produtos por fricção, resultando num processo de descascamento eficiente e consistente.

Equipado com um temporizador ajustável de 0 a 6 minutos e um painel de comandos intuitivo com pulsadores de arranque e paragem, oferece controlo total sobre o processo, adaptando-se às necessidades específicas de cada ingrediente. A capacidade de produção de até 150 kg por hora e 6 kg por ciclo, combinada com a sua potência de 400W, faz deste descascador uma solução de alto desempenho para qualquer negócio de restauração.

Aplicações

Este descascador é ideal para a preparação de grandes quantidades de batatas e outros vegetais em cozinhas de restaurantes, cantinas, refeitórios, hotéis e serviços de catering. A sua capacidade e eficiência são cruciais para operações que exigem rapidez e padronização no pré-preparo, assegurando um fluxo de trabalho otimizado e uma poupança significativa de mão-de-obra.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Produção Hora	120 kg / 150 kg
Capacidade de Carga por Ciclo	6 kg

Característica	Detalhe
Temporizador	0 a 6 min
Potência Total	400 W
Velocidade do Prato	317 rpm
Alimentação Elétrica	230 V / 50 Hz / 1~ (2.9 A)
Conexão Elétrica	2P+G
Largura	395 mm
Profundidade	700 mm
Altura	447 mm
Largura com Suporte	411 mm
Profundidade com Suporte	700 mm
Altura com Suporte	1020 mm
Peso Líquido	31 kg
Construção	Alumínio altamente resistente
Sistema de Descascamento	Abrasão (lateral e prato)
Cilindro	Orientável