

# 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: 03/07/2026

*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

<b>SKU:</b>	SM1000411	<b>Modelo:</b>	1000411
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561004259

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561004259
<b>Modelo</b>	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

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Temporizador</b>	0 a 6 min
<b>Potência Total</b>	400 W
<b>Velocidade do Prato</b>	317 rpm
<b>Alimentação Elétrica</b>	230 V / 50 Hz / 1~ (2.9 A)
<b>Conexão Elétrica</b>	2P+G
<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
<b>Construção</b>	Alumínio altamente resistente
<b>Sistema de Descascamento</b>	Abrasão (lateral e prato)
<b>Cilindro</b>	Orientável