

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Descascador de Batatas PPC-6+ 230/400V 6kg

Informacoes do Produto

SKU:	SM1000430	Modelo:	1000430
Marca:	Sammic	EAN:	8435561002255

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561002255
Modelo	1000430

Descricao Resumida

Descascador de batatas profissional para HORECA, com 550W de potência e capacidade de 6kg por ciclo, produz até 150kg/h. Ideal para cozinhas industriais.

Descricao Completa

Descascador de Batatas Profissional — Principais Vantagens

Concebido para o setor HORECA e cozinhas industriais, este descascador de batatas (peladora de batatas) oferece um desempenho excepcional, sendo ideal para estabelecimentos com elevado volume de produção. A sua construção em alumínio de alta resistência assegura durabilidade e fiabilidade, mesmo em utilização intensiva, garantindo um investimento robusto e de longa duração para o seu negócio.

O sistema de descasque por abrasão, altamente eficaz, desgasta a superfície do produto por fricção, resultando em menos desperdício e maior eficiência. O abrasivo utilizado é notavelmente resistente e duradouro, minimizando a necessidade de substituições frequentes e contribuindo para a poupança nos custos operacionais. O cilindro orientável facilita o manuseamento e a remoção das batatas descascadas, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

Equipado com um painel de comandos intuitivo, que inclui pulsador de arranque, paragem e um temporizador de 0 a 6 minutos, este equipamento permite um controlo preciso sobre o processo de descasque. Esta funcionalidade é crucial para adaptar a máquina às necessidades específicas de cada ingrediente, assegurando resultados perfeitos em todas as utilizações e uma operação eficiente.

Aplicações

Este versátil descascador é perfeito para restaurantes, hotéis, cantinas, refeitórios e qualquer cozinha industrial que necessite de preparar grandes quantidades de batatas ou outros tubérculos de forma rápida e eficiente. A sua capacidade de carga de 6 kg por ciclo e produção horária até 150 kg tornam-no indispensável em operações onde a otimização de tempo e mão-de-obra é prioritária, garantindo um fornecimento constante de produtos frescos e descascados.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Produção por hora	120 kg / 150 kg

Característica	Detalhe
Capacidade de carga por ciclo	6 kg
Temporizador (mín-máx)	0 a 6 minutos
Potência Total	550 W
Velocidade do prato	317 rpm
Alimentação elétrica	230 V - 400 V / 50 Hz / 3~ (2.8 A-1.6 A)
Dimensões exteriores (L x P x A)	395 mm x 700 mm x 447 mm
Dimensões exteriores com suporte (L x P x A)	411 mm x 700 mm x 1020 mm
Peso líquido	31 kg