

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



Descascadora de Batatas Industrial 12 kg, 370W

Informacoes do Produto

SKU:	SM1000420	Modelo:	1000420
Marca:	Sammic	EAN:	8435561006048

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561006048
Modelo	1000420

Descricao Resumida

Descascadora industrial de batatas com capacidade de 12 kg/ciclo. Produção até 300 kg/h, temporizador 0-6 min. Robusta e eficiente para HORECA.

Descricao Completa

Descascadora de Batatas Industrial — Principais Vantagens

Esta descascadora de batatas (também conhecida como peladora de batatas) foi projetada para otimizar a preparação de alimentos em ambientes de elevada exigência, como cozinhas profissionais. A sua construção robusta em alumínio de alta resistência assegura durabilidade e fiabilidade, mesmo perante uso contínuo e intensivo. O sistema de abrasão, que desgasta a superfície do produto por fricção, é altamente eficiente e garante um desempenho consistente ao longo do tempo, minimizando o desperdício.

Com uma capacidade de carga de 12 kg por ciclo e uma produção horária impressionante, este equipamento é indispensável para cozinhas que processam grandes volumes de batatas e outros vegetais tuberosos. O seu painel de comandos intuitivo permite um arranque e paragem simples, complementado por um temporizador ajustável de 0 a 6 minutos, que oferece um controlo preciso sobre o processo de descasque.

A facilidade de manutenção é um dos pontos fortes deste modelo, com componentes concebidos para uma limpeza rápida e eficaz, assegurando os mais elevados padrões de higiene e segurança alimentar, essenciais em qualquer operação HORECA. Invista na eficiência e qualidade que o seu negócio merece.

Aplicações

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos no setor HORECA e hotelaria. É a solução perfeita para restaurantes com alta procura de pratos à base de batata, hotéis que servem grande número de refeições, cantinas industriais, refeitórios, e empresas de catering que necessitam de processar grandes quantidades de vegetais de forma rápida e eficiente. A sua capacidade e fiabilidade tornam-na adequada para cozinhas que procuram otimizar a produtividade e reduzir o tempo de preparação.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Produção horária	220 kg / 300 kg
Capacidade de carga por ciclo	12 kg
Temporizador	0 a 6 min
Potência total	370 W
Velocidade do prato	317 rpm
Alimentação elétrica	230 V - 400 V / 50 Hz / 3~ (1.9 A - 1.1 A)
Dimensões exteriores (L x P x A)	395 mm x 700 mm x 517 mm
Dimensões com suporte (L x P x A)	411 mm x 700 mm x 1090 mm
Peso líquido	33.7 kg
Material de construção	Alumínio de alta resistência
Sistema de descasque	Abrasão (lateral e prato)
Cilindro	Orientável
Painel de comandos	Pulsador de arranque, paragem e temporizador