

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: 20/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Descascador de Batatas Industrial PI-20 400kg/h Eléctrico

Informacoes do Produto

SKU:	SM1000660	Modelo:	1000660
Marca:	Sammic	EAN:	8435561001487

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561001487
Modelo	1000660

Descricao Resumida

Descascador de batatas industrial com 20kg de capacidade por ciclo e produção até 480kg/h. Construção robusta em inox, alta eficiência energética e temporizador.

Descricao Completa

Descascador de Batatas Industrial PI-20 — Principais Vantagens

O Descascador de Batatas Industrial (também conhecido como peladora/descasca-batatas) PI-20 destaca-se pela sua construção robusta em aço inoxidável e eficácia comprovada, sendo ideal para ambientes profissionais de alta exigência. A sua conceção garante durabilidade e resistência, mesmo sob uso intensivo em cozinhas comerciais e industriais.

Equipado com revolvedores laterais e um prato de alumínio, ambos com abrasivo de carboneto de silício aprovado pela NSF, este equipamento assegura uma descascagem rápida e eficiente. A facilidade de desmontagem do prato permite uma limpeza e manutenção simplificadas, contribuindo para a máxima higiene e operação contínua. A otimização dos motores resulta numa significativa eficiência energética, reduzindo os custos operacionais.

A segurança do utilizador é uma prioridade, com um temporizador ajustável de 0 a 6 minutos, funcionamento contínuo e múltiplos dispositivos de segurança. A tampa transparente elevável inclui um fecho seguro, enquanto a porta de alumínio com fecho hermético previne acidentes. Os comandos com proteção IP65 oferecem robustez contra humidade e salpicos de água, e o sistema anti-retorno na entrada de água assegura a integridade da instalação.

Aplicações

Este descascador de batatas é uma solução indispensável para diversos estabelecimentos do setor HORECA e hotelaria, incluindo restaurantes de médio e grande porte, hotéis, cantinas, casas de pasto e cozinhas industriais. É especialmente concebido para operações que exijam uma elevada produção de batatas descascadas, suportando até 480 kg por hora, o que o torna ideal para cozinhas com elevado volume de produção diária.

A sua capacidade de manter o funcionamento contínuo e a robustez da construção permitem que seja utilizado em turnos prolongados, garantindo a preparação eficiente de grandes quantidades de batatas e outros vegetais de raiz. É a escolha perfeita para estabelecimentos que procuram otimizar a sua linha de produção de alimentos, mantendo a qualidade e segurança alimentar.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe Técnico
Produção horária	400 kg / 480 kg
Capacidade de carga por ciclo	20 kg
Temporizador (min-max)	0 a 6 minutos
Potência Total	550 W
Alimentação elétrica	230 V / 400 V / 50 Hz / 3N~ (2.8 A / 1.6 A)
Dimensões exteriores (L x P x A)	433 mm x 635 mm x 786 mm
Dimensões exteriores com suporte (L x P x A)	433 mm x 638 mm x 1155 mm
Peso líquido	36 kg
Nível de ruído (1 m)	70 dB(A)
Ruído de fundo	32 dB(A)
Entrada de água	12 mm
Diâmetro do dreno	80 mm