

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: 17/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Descascador de Batatas Industrial 30 kg/ciclo, 600-720 kg/h

Informacoes do Produto

SKU:	SM1000630	Modelo:	1000630
Marca:	Sammic	EAN:	8435561001494

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561001494
Modelo	1000630

Descricao Resumida

Descascador de batatas industrial com capacidade de 30 kg por ciclo, ideal para cozinhas profissionais. Produção de 600-720 kg/h, construção robusta em aço inoxidável e segurança IP65.

Descricao Completa

Descascador de Batatas Industrial — Principais Vantagens

O descascador de batatas industrial, também conhecido como peladora de batatas ou escorredor de batatas, foi concebido para atender às exigências de cozinhas profissionais de alto volume, como as encontradas em restaurantes, hotéis e refeitórios industriais. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais para ambientes que exigem rigorosas normas de higiene.

Este equipamento destaca-se pela sua eficiência energética, resultado da otimização dos motores, o que implica uma redução nos custos operacionais. Com capacidade para processar até 720 kg de batatas por hora, minimiza o tempo de preparação e maximiza a produtividade na sua cozinha.

A segurança do utilizador e a higiene são prioridades, incorporando funcionalidades como o auto-arraste de resíduos para uma descarga eficiente, e uma tampa transparente elevável com fecho e dispositivo de segurança, para observar o processo sem riscos. A porta de alumínio com fecho hermético e sistema de segurança, juntamente com o comando com proteção IP65, oferece fiabilidade superior contra a humidade e salpicos de água.

Aplicações

Este descascador de batatas é ideal para estabelecimentos HORECA que necessitam de uma solução robusta e eficiente para a preparação de grandes quantidades de legumes. É perfeito para restaurantes de grande volume, hotéis com serviço de restauração, cantinas, refeitórios e qualquer cozinha industrial que dependa de um processo de descasque rápido e higiénico.

A sua capacidade e fiabilidade tornam-no indispensável em operações onde a preparação de alimentos é contínua e a exigência de qualidade é elevada, permitindo otimizar o tempo da equipa e garantir um produto final consistente.

Especificações Técnicas

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

Produção horária	600 kg / 720 kg
Capacidade de carga por ciclo	30 kg
Temporizador (min-max)	0-6 minutos
Potência Total	730 W
Alimentação elétrica	230 V-400 V / 50 Hz / 3N~ (3 A-1.9 A)
Conexão elétrica	3P+N+G
Dimensões exteriores (L x P x A)	622 mm x 760 mm x 1002 mm
Dimensões com suporte (L x P x A)	546 mm x 760 mm x 1255 mm
Peso líquido	56.9 kg
Construção	Aço inoxidável
Revolvedores laterais	Abrasivo de carboneto de silício (aprovado por NSF)
Prato	Alumínio com abrasivo de carboneto de silício (aprovado por NSF)
Sistema de segurança	Tampa e porta com dispositivos de segurança, comando IP65
Outras funcionalidades	Auto-arraste de resíduos, sistema anti-retorno na entrada de água, contacto auxiliar para electroválvula exterior