

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Descascadora de Batatas Industrial 30 kg/ciclo, 600-720 kg/h 230V

Informacoes do Produto

SKU:	SM1000631	Modelo:	1000631
Marca:	Sammic	EAN:	8435561004235

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561004235
Modelo	1000631

Descricao Resumida

Descascadora de batatas industrial com capacidade de 30 kg/ciclo e produção de até 720 kg/h. Construção em inox, temporizador e motor de 730W.

Descricao Completa

Descascadora de Batatas Industrial — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta descascadora de batatas (também conhecida como peladora de batatas ou lavadora-descascadora), concebida para maximizar a eficiência e a produtividade. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e resistência à corrosão, essenciais para ambientes de alto volume como restaurantes, hotéis e refeitórios.

Os revolvedores laterais e o prato inferior, ambos com abrasivo de carboneto de silício aprovado pela NSF, asseguram uma descascagem rápida e uniforme, preservando a qualidade do produto. A facilidade de desmontagem do prato permite uma limpeza higiénica e sem complicações, otimizando o tempo operacional.

A segurança do utilizador é primordial, integrando temporizador de 0 a 6 minutos e um sistema de funcionamento contínuo para maior flexibilidade. Os dispositivos de segurança na tampa transparente e na porta de alumínio, juntamente com o comando com proteção IP65, minimizam riscos e prolongam a vida útil do equipamento.

Aplicações

Esta descascadora é ideal para cozinhas de grandes dimensões em hotéis, restaurantes com alta afluência, refeitórios industriais, ou qualquer estabelecimento HORECA que necessite de processar grandes quantidades de batatas e outros vegetais de raiz de forma eficiente. Perfeita para preparar alimentos para catering, bufetes e unidades de produção alimentar que exigem desempenho contínuo e elevada capacidade.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Produção Hora	600 kg / 720 kg
Capacidade de Carga por Ciclo	30 kg
Temporizador	0-6 minutos

Característica	Detalhe
Potência Total	730 W
Alimentação Elétrica	230 V / 50 Hz / 1~ (4.6 A)
Conexão Elétrica	2P+G
Largura	622 mm
Profundidade	760 mm
Altura	1002 mm
Largura com Suporte	546 mm
Profundidade com Suporte	760 mm
Altura com Suporte	1255 mm
Peso Líquido	61 kg