

# 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



## Descascadora-Escorredora de Batatas e Vegetais 20 Kg/Ciclo, 550W

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1000670	<b>Modelo:</b>	1000670
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	1000670

### Descricao Resumida

Descascadora-escorredora profissional com capacidade de 20 kg/ciclo e produção de 300 kg/hora (peladora). Construção em inox, painel estanque e 550W de potência.

## Descricao Completa

### Descascadora-Escorredora de Batatas e Vegetais — Principais Vantagens

O nosso equipamento revolucionário combina duas funções essenciais num único aparelho robusto: descascar e escorrer. Esta versatilidade otimiza o espaço e a eficiência na sua cozinha profissional, tornando-o indispensável para restaurantes, hotéis e refeitórios com elevada demanda.

Construída integralmente em aço inoxidável, a máquina oferece durabilidade excepcional e conformidade com as mais rigorosas normas de higiene. O prato de alumínio, revestido com abrasivo de carboneto de silício (aprovado por NSF), garante um descascamento eficaz e preciso, e a sua fácil remoção facilita a limpeza e manutenção diária. Com uma capacidade de carga de 2 kg por operação no modo escorredor e uma produção horária impressionante de 300 kg para descascar, (ou peladora de batatas, como é também conhecida) este equipamento é projetado para lidar com grandes volumes, assegurando um fluxo de trabalho contínuo e sem interrupções.

O sistema anti-retorno na entrada de água e o painel de comandos estanque (IP65) reforçam a segurança e a longevidade do equipamento, protegendo os componentes elétricos de salpicos e humidade. A tampa elevável permite um acesso fácil e seguro ao interior da cuba para carregamento e descarga, contribuindo para uma operação prática e ergonómica.

### Aplicações

Este equipamento é ideal para cozinhas de restaurantes de grande dimensão, unidades hoteleiras, refeitórios industriais, instituições e qualquer estabelecimento HORECA que necessite de processar grandes quantidades de batatas e outros vegetais de forma rápida e eficiente. A sua dupla função é particularmente útil em espaços onde a otimização de equipamento e processos é crucial para a rentabilidade e produtividade.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Função Peladora - Produção hora	300 kg

<b>Função Peladora - Capacidade de carga por ciclo</b>	20 kg
<b>Função Peladora - Capacidade por ciclo (alfaces)</b>	2-3
<b>Função Peladora - Dotação prato abrasivo</b>	1
<b>Função Escorredor - Produção hora escorredor</b>	20 kg
<b>Função Escorredor - Produção/hora (escorredor)</b>	19.5 l
<b>Função Escorredor - Dotação cesto escorredor</b>	1
<b>Temporizador (min-max)</b>	0-6 minutos
<b>Potência Total</b>	550 W
<b>Alimentação Elétrica</b>	230-400 V / 50 Hz / 3N~
<b>Dimensões Exteriores (L x P x A)</b>	433 mm x 635 mm x 786 mm
<b>Dimensões Externas com Suporte (L x P x A)</b>	433 mm x 638 mm x 1155 mm
<b>Peso Líquido</b>	39.1 kg
<b>Nível de Ruído (1 m)</b>	<70 dB(A)