

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: 09/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Descascadora-Escorredora de Batatas PES-20 Elétrica – 300Kg/h

Informacoes do Produto

SKU:	SM1000671	Modelo:	1000671
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1000671

Descricao Resumida

Descascadora-escorredora elétrica multifuncional em aço inox para batatas e vegetais. Capacidade de 300Kg/h (descasque) e 20Kg/h (escorrido). Ideal para Horeca.

Descricao Completa

Descascadora-Escorredora de Batatas PES-20 — Principais Vantagens

Potencie a eficiência da sua cozinha profissional com esta máquina robusta e versátil, desenhada para otimizar o processo de preparação de batatas. Com a capacidade de descascar e escorrer, este equipamento (também conhecido como peladora de batatas) é uma solução dois em um que poupa espaço e tempo, essencial para estabelecimentos de restauração com alto volume de produção.

Construída integralmente em aço inoxidável, a máquina garante a máxima durabilidade e conformidade com as exigências higiénicas do setor Horeca. O prato de alumínio, certificado NSF, com abrasivo de carboneto de silício, assegura um descasque eficaz e pode ser facilmente desmontado para uma limpeza rápida e conveniente. O sistema de entrada de água anti-retorno e o painel de comandos estanque (IP65) proporcionam segurança e fiabilidade em qualquer ambiente de cozinha industrial.

Ideal para restaurantes, hotéis e cozinhas de grande dimensão, a capacidade de produção de 300 kg/h no modo descasque e 20 kg/h no modo escorrido garantem uma resposta eficiente às necessidades diárias. Invista numa máquina que combina funcionalidade, resistência e facilidade de manutenção para elevar a produtividade da sua operação.

Aplicações

Este equipamento multifuncional é perfeito para cozinhas profissionais de grande e média dimensão, incluindo restaurantes, cantinas, hotéis, hospitais e estabelecimentos de catering. Facilita a preparação de grandes quantidades de batatas e outros vegetais de forma rápida e higiénica, sendo um aliado indispensável para otimizar processos e reduzir a mão de obra.

A sua dupla função como descascadora e escorredora torna-a ideal para cozinhas que procuram maximizar o espaço e a eficiência. Adapta-se a diferentes necessidades de volume, desde pequenas produções diárias até grandes eventos, garantindo sempre resultados de alta qualidade na preparação de alimentos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Função Peladora - Produção hora	300 kg
Função Peladora - Capacidade de carga por ciclo	20 kg
Função Peladora - Capacidade por ciclo (alfaces)	2-3 unidades
Função Peladora - Dotação prato abrasivo	1
Função Escorredor - Produção hora	20 kg
Função Escorredor - Produção/hora (volume)	19.5 litros
Função Escorredor - Dotação cesto escorredor	1
Temporizador (min-max)	0-6 minutos
Potência Total	550 W
Alimentação Elétrica	230 V / 50 Hz / 1~
Largura	433 mm
Profundidade	635 mm
Altura	786 mm
Largura com suporte	433 mm
Profundidade com suporte	638 mm
Altura com suporte	1155 mm
Peso líquido	42 kg
Nível de ruído (1 m.)	<70 dB(A)
Ruído de fundo	32 dB(A)