

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Descascadora de Batatas Elétrica Industrial 5kg

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.240	Modelo:	UD2088.240
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	5 kg	Dimensões:	520 x 700 x 1010 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	Salamandras

FAQ

Q: Quais são as dimensões desta descascadora de batatas? A: As dimensões desta descascadora de batatas são 520x700x1010 mm (Largura x Profundidade x Altura), o que a torna compacta para cozinhas profissionais com espaço limitado. A sua capacidade é de 5 kg., Q: Que requisitos elétricos são necessários para a instalação? A: Esta descascadora de batatas elétrica requer uma tensão de 230 V. A potência do motor é de 0,37 kW. Recomenda-se a instalação por um profissional qualificado para garantir a segurança e o correto funcionamento., Q: Como se deve limpar e fazer a manutenção da descascadora? A: A estrutura em aço inoxidável e a tampa em policarbonato seguro para alimentos facilitam a limpeza. O sistema de jato automático de água ajuda a eliminar os resíduos de casca durante o processo. Limpe regularmente as superfícies e verifique o sistema de drenagem para manter a higiene e o bom desempenho., Q: É fácil usar esta máquina descascadora de batatas? A: Sim, esta descascadora de batatas foi projetada para ser fácil de usar. Possui um temporizador ajustável de 0 a 4 minutos e microinterruptores de segurança na tampa superior e no botão de saída para a ejeção do produto alimentar, garantindo uma operação segura e eficiente.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

descascadora de batatas elétrica, peladora de batatas profissional, descascador de vegetais

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12591

Alt Text Imagens

Descascadora De Batatas Ppf 5k 230v Descascadora de batatas industrial PPF 5kg em aço inoxidável com suporte, ideal para cozinhas profissionais e restauração.

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Descascadora De Batatas Ppf 5k 230v

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

PREPARAÇÃO DINÂMICA > Descascadores / Escorredeores / Peladora Batatas

Categorias Secundárias

PREPARAÇÃO DINÂMICA > Descascadores / Escorredores / Peladora Batatas, PREPARAÇÃO DINÂMICA

Upsells (SKU | Título)

HRFD15L15L750S,HRFD15L15L750E,HRFD15L15LTRIF9750S

Uso Profissional - Dicas	Ajuste o temporizador conforme o tipo e frescura do vegetal para evitar desperdício e otimizar o descascamento, geralmente 2-3 minutos são suficientes para batatas médias., Mantenha a máquina limpa após cada utilização, utilizando o jato de água automático e limpando as superfícies em aço inoxidável para garantir a máxima higiene e prolongar a vida útil do equipamento., Verifique regularmente o estado do disco abrasivo. Um disco desgastado pode comprometer a eficiência do descascamento e aumentar o desperdício de produto., Capacite a sua equipa sobre a operação segura da máquina, enfatizando o microinterruptor de segurança na tampa e na saída para prevenir acidentes.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha Executivo, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Restaurante/Hotel, Comprador HORECA
Descrição Curta Original	<p>Um aparelho para descascar batatas e cenouras. Estrutura de aço inoxidável – tampa superior em policarbonato seguro para alimentos – microinterruptor de segurança na tampa superior e no botão de saída para a ejeção do produto alimentar – temporizador 0 – 4 minutos – jato automático de água para favorecer a eliminação dos resíduos de casca .</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 520x700x1010 mm
 Volume:Líquido 0,326 m3
 Capacidade 5 kg
 Peso líquido:-Bruto 29-39 kg
 Potência: Motor 0,37 kw</p> <p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRMF6004E,HRMF6004S,HRFD10L10L600S
Uso Profissional - Casos de Uso	Restauração de Grande Volume e Hotéis: Em restaurantes com alta afluência ou hotéis com serviço de restauração completo, este equipamento acelera o descascamento de grandes quantidades de batatas para acompanhamentos como batatas fritas, assadas ou purés, libertando a equipa para tarefas mais complexas. O temporizador ajustável e o jato de água automático asseguram um produto final limpo e padronizado, essencial para manter a qualidade em todas as refeições., Cozinhas Industriais e Catering: Para cozinhas industriais que fornecem refeições a escolas, hospitais ou empresas de catering que preparam eventos com muitos convidados, a capacidade de 5kg por ciclo é vital. Permite processar rapidamente os vegetais necessários para saladas, guarnições ou sopas em larga escala, garantindo a segurança alimentar e a eficiência na produção de grandes volumes., Cantinas e Retiros/Colónias de Férias: Em estabelecimentos como cantinas escolares ou de empresas, e em colónias de férias, onde a alimentação é servida a um elevado número de pessoas diariamente, a descascadora elétrica minimiza o esforço manual e o tempo de pré-preparação. A sua operação segura e a facilidade de higienização são fundamentais para cumprir as rigorosas normas de saúde e segurança alimentar exigidas nestes contextos.

Uso Profissional - Introdução	A descascadora de batatas elétrica de 5kg é um equipamento robusto e eficiente, indispensável para otimizar as operações de pré-preparação em cozinhas profissionais. Projetada para processar batatas e cenouras em volume, garante consistência, higiene e uma significativa poupança de tempo e mão-de-obra, elementos cruciais para a rentabilidade e qualidade no setor HORECA.
Capacidade (kg)	Até 10 kg
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Tipo	Descascador
Material	Inox
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Descascador de batatas elétrico profissional de 5kg, em aço inoxidável, com temporizador e jato de água. Ideal para cozinhas de restauração industrial.

Descricao Completa

descascadora de batatas elétrica — Descascador De Vegetais – Principais Vantagens

Otimize a preparação na sua cozinha profissional com este eficiente descascador de batatas elétrico, concebido para processar até 5 kg de batatas ou cenouras de forma rápida e higiênica. A sua estrutura robusta em aço inoxidável garante uma durabilidade excecional e uma limpeza simplificada, características essenciais em ambientes de grande atividade como restaurantes, hotéis e cantinas.

Equipado com microinterruptores de segurança na tampa superior e no botão de saída, este equipamento garante uma operação segura para todos os utilizadores. O temporizador ajustável, variando de 0 a 4 minutos, oferece um controlo preciso sobre o processo de descasque, enquanto o jato automático de água otimiza a remoção de resíduos, resultando num produto final impecável e pronto para as próximas etapas culinárias.

A tampa superior, fabricada em policarbonato de grau alimentar, proporciona visibilidade total do processo, ao mesmo tempo que assegura a segurança, prevenindo a projeção de alimentos durante

o funcionamento. Esta combinação de segurança, eficácia e facilidade de manutenção torna-o um aparelho indispensável para qualquer estabelecimento do setor alimentar que procure potenciar a sua produção e garantir a mais alta qualidade dos seus produtos.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de negócios profissionais, incluindo restaurantes com elevado volume de clientes, cozinhas industriais, hotéis com serviço de restauração completo e empresas de catering. A capacidade de 5 kg permite processar quantidades significativas de vegetais, otimizando o tempo de preparação em operações com alta demanda. É particularmente vantajoso para cozinhas que necessitam de preparar grandes volumes de guarnições como batatas fritas, purés ou saladas de cenoura, assegurando consistência e higiene em cada lote. O seu design compacto também o torna ideal para espaços onde a otimização de espaço é crucial, sem comprometer a eficiência da produção.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	5 kg
Tensão	230 V
Potência do Motor	0,37 kW
Dimensões (LxPxA)	520x700x1010 mm
Volume Líquido	0,326 m³
Peso Líquido	29 kg
Peso Bruto	39 kg
Temporizador	0-4 minutos
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Material da Tampa Superior	Polycarbonato seguro para alimentos
Características de Segurança	Microinterruptor de segurança na tampa superior e no botão de saída
Sistema de Limpeza	Jato automático de água para eliminação de resíduos

Perguntas Frequentes

Q: Este descascador pode processar outros vegetais além de batatas?

R: Sim, este aparelho é versátil e é adequado para descascar batatas e cenouras, expandindo as opções para diversas preparações culinárias na sua cozinha.

Q: Qual é a capacidade máxima de processamento do aparelho por ciclo?

R: A capacidade máxima deste modelo é de 5 kg de produto por ciclo de operação, ideal para otimizar a pré-preparação de grandes volumes em estabelecimentos movimentados.

Q: Como funciona o sistema de segurança do descascador?

R: O equipamento está munido de microinterruptores de segurança na tampa superior e no botão de saída para a ejeção do produto alimentar. Esta funcionalidade garante que o aparelho apenas opera quando devidamente fechado e interrompe o funcionamento se a saída for acionada, prevenindo eficazmente acidentes e promovendo um ambiente de trabalho seguro.

Q: Quais são as dimensões desta descascadora de batatas?

R: As dimensões desta descascadora são de 520x700x1010 mm (Largura x Profundidade x Altura). O seu design compacto permite uma fácil integração em diferentes layouts de cozinha, mesmo em espaços mais limitados, sem sacrificar a capacidade de produção.

Q: Que requisitos elétricos são necessários para a instalação deste aparelho?

R: Esta descascadora de batatas elétrica funciona com uma tensão de 230 V e tem uma potência de motor de 0,37 kW. Recomenda-se que a instalação seja realizada por um profissional qualificado para assegurar o funcionamento correto e seguro do equipamento.