

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 Industrial 5 kg 400V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.245	Modelo:	UD2088.245
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	5 kg	Dimensões:	520 x 700 x 1010 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2088.245

FAQ

Q: Quais as dimensões desta descascadora de batatas e que espaço preciso para a instalar? A: A descascadora de batatas profissional tem as seguintes dimensões: 520x700x1010 mm. Para uma instalação adequada, recomendamos que considere um espaço adicional de segurança à volta do equipamento para facilitar a utilização e a manutenção, bem como para garantir a circulação de ar., Q: Quais são os requisitos elétricos para a instalação desta descascadora? A: Este equipamento requer uma tensão de 400 V para o seu funcionamento. É fundamental assegurar que a sua instalação elétrica é compatível com esta especificação para garantir o desempenho e a segurança da descascadora., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza desta descascadora de batatas? A: A limpeza é simplificada pela estrutura em aço inoxidável e pela tampa superior em policarbonato, ambos materiais seguros para alimentos. O equipamento possui um jato automático de água que facilita a eliminação dos resíduos de casca. Recomenda-se a limpeza diária após o uso, com produtos adequados para aço inoxidável, para manter a higiene e prolongar a vida útil do aparelho., Q: Quais são as características de segurança desta descascadora profissional? A: A descascadora está equipada com microinterruptores de segurança na tampa superior e no botão de saída para a ejeção do produto alimentar. Estes mecanismos garantem que o equipamento só funcione em condições seguras, protegendo o utilizador durante a operação.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Descascadora de Batatas Industrial, descascadora batatas profissional, máquina descascar batatas 400V

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12593

Alt Text Imagens

Descascadora De Batatas Ppf 5k 400v Descascadora de batatas industrial PPF 5K 400V em aço inoxidável com suporte, ideal para cozinhas profissionais e restauração

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Descascadora De Batatas Ppf 5k 400v

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

PREPARAÇÃO DINÂMICA > Descascadores / Escorredeores / Peladora Batatas

Categorias Secundárias

PREPARAÇÃO DINÂMICA

Upsells (SKU | Título)

HRFD10L10LTRIF600E,HRFDG12L12L750S,HRFD15L15LTRIF9750S

Uso Profissional - Dicas	Ajuste o temporizador para o tempo mínimo necessário, entre 0 a 4 minutos, para cada tipo de tubérculo, minimizando o desperdício de produto e otimizando a textura da batata para o passo seguinte da preparação., Utilize o jato automático de água de forma consistente para garantir a remoção eficaz dos resíduos de casca e manter a higiene interna da máquina, prolongando a vida útil dos componentes abrasivos., Após cada utilização, efetue uma limpeza rigorosa da cuba e das partes removíveis em aço inoxidável para prevenir a acumulação de amido e evitar a proliferação bacteriana, cumprindo as normas HACCP., Verifique regularmente o estado das superfícies abrasivas e a funcionalidade do microinterruptor de segurança na tampa e na saída, assegurando a operação segura e eficiente do equipamento.
Uso Profissional - Perfis	Chef Executivo, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Cozinha Industrial
Descrição Curta Original	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.
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 520x700x1010 mm Volume:Líquido 0,326 m3 Capacidade 5 kg Peso liquido:-Bruto 29-39 kg Potência: Motor 0,37 kw Tensão: 400 V
Cross-sells (SKU Título)	HRLAVM,MS142.770.006,MS100.770.035
Uso Profissional - Casos de Uso	Restaurantes de Grande Volume e Hotéis: Em cozinhas que servem centenas de refeições diárias, como restaurantes de hotéis com serviço de pequeno-almoço, almoço e jantar, a descascadora de 5kg permite preparar rapidamente grandes quantidades de batatas para acompanhamentos, purés ou batatas fritas, assegurando um fluxo constante de ingredientes frescos e padronizados para os diversos postos da cozinha, mesmo durante os picos de serviço., Cantinas e Refeitórios Industriais: Para a confeção de refeições em grande escala para empresas, escolas ou hospitais, a capacidade de 5kg desta máquina é crucial. Permite o processamento eficiente de batatas e outros tubérculos em ciclos contínuos, garantindo a consistência na preparação e a higiene alimentar, elementos fundamentais para a segurança e satisfação dos utentes em refeitórios com elevada rotação., Empresas de Catering e Banquete: No setor de catering, onde a preparação antecipada de ingredientes é vital para a logística de eventos, esta descascadora acelera significativamente o processo inicial. Permite descascar e preparar os vegetais com antecedência, otimizando o tempo de produção e garantindo que os ingredientes estejam prontos para serem transportados e finalizados no local do evento, mantendo a qualidade e a frescura.
Uso Profissional - Introdução	A descascadora de batatas industrial de 5kg é um equipamento essencial para otimizar a eficiência e a produtividade em cozinhas profissionais. Desenvolvida para ambientes HORECA e restauração, esta máquina robusta automatiza uma tarefa morosa e repetitiva, libertando a equipa para funções de maior valor acrescentado e garantindo um controlo de custos operacionais através da redução de mão de obra e minimização de desperdício.
Capacidade (kg)	Até 10 kg

Instalação	De Chão
Tensão	400V Trifásico
Tipo	Descascador
Material	Inox
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Descascadora profissional de batatas e cenouras, 5 kg de capacidade. Construção em aço inox, com motor de 0,37 kW e 400V. Inclui temporizador e jato de água para limpeza.

Descricao Completa

descascadora de batatas industrial — Descascador Profissional — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com uma máquina de descascar batatas que assegura máxima eficiência e durabilidade. Concebida para ambientes de restauração e hotelaria, este equipamento robusto simplifica o processo de preparação, permitindo que a sua equipa se foque em tarefas mais complexas e criativas.

A construção em aço inoxidável garante não só uma higiene impecável, mas também uma resistência superior à corrosão e ao desgaste diário, mesmo em condições de uso intensivo. Otimize o seu fluxo de trabalho e reduza os custos laborais com uma máquina fiável e de alto desempenho.

O sistema com jato automático de água e o temporizador integrado proporcionam resultados consistentes em cada utilização, removendo as cascas de forma eficaz e minimizando o desperdício. É a solução perfeita para cozinhas com alta demanda de produção, onde a rapidez e a qualidade são essenciais.

Aplicações Profissionais

Esta descascadora é ideal para restaurantes de grande porte, hotéis, cantinas, refeitórios industriais e empresas de catering que necessitam de processar grandes quantidades de batatas e cenouras diariamente. A sua capacidade de 5 kg permite um processamento eficiente, sendo perfeita para picos de serviço ou para a preparação antecipada de ingredientes.

É uma solução indispensável para cozinhas com elevado volume de produção, garantindo uma preparação rápida e higiénica. A sua robustez e facilidade de limpeza tornam-na adequada para uso contínuo em ambientes exigentes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	520x700x1010 mm
Volume Líquido	0,326 m³
Capacidade	5 kg
Peso Líquido/Bruto	29 kg / 39 kg
Potência do Motor	0,37 kW
Tensão	400 V
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Tampa Superior	Polycarbonato seguro para alimentos
Funcionalidades de Segurança	Microinterruptor na tampa e no botão de saída
Temporizador	0-4 minutos
Sistema de Limpeza	Jato automático de água para resíduos
Indicação de Uso	Aparelho profissional para descascar batatas e cenouras

Perguntas Frequentes

- Q: Quais as dimensões desta descascadora de batatas e que espaço preciso para a instalar?**

A: A descascadora de batatas profissional tem as seguintes dimensões: 520x700x1010 mm. Para uma instalação adequada, recomendamos que considere um espaço adicional de segurança à volta do equipamento para facilitar a utilização e a manutenção, bem como para garantir a circulação de ar.
- Q: Quais são os requisitos elétricos para a instalação desta descascadora?**

A: Este equipamento requer uma tensão de 400 V para o seu funcionamento. É fundamental assegurar que a sua instalação elétrica é compatível com esta especificação para garantir o desempenho e a segurança da descascadora.
- Q: Como se realiza a manutenção e limpeza desta descascadora de batatas?**

A: A limpeza é simplificada pela estrutura em aço inoxidável e pela tampa superior em polycarbonato,

ambos materiais seguros para alimentos. O equipamento possui um jato automático de água que facilita a eliminação dos resíduos de casca. Recomenda-se a limpeza diária após o uso, com produtos adequados para aço inoxidável, para manter a higiene e prolongar a vida útil do aparelho.

Q: Quais são as características de segurança desta descascadora profissional?

A: A descascadora está equipada com microinterruptores de segurança na tampa superior e no botão de saída para a ejeção do produto alimentar. Estes mecanismos garantem que o equipamento só funcione em condições seguras, protegendo o utilizador durante a operação.

Q: Quanto é que esta descascadora de batatas pesa e qual a sua capacidade?

R: Este descascador profissional pesa 29 kg (líquido) e tem uma capacidade de 5 kg de produto. É robusta para suportar uso contínuo em cozinhas com elevada demanda, e permite processar eficientemente pequenos volumes de ingredientes.