

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Descascador de Batatas Profissional 10kg, 200kg/h, Monofásico

Informacoes do Produto

SKU:	UD5300.002	Modelo:	UD5300.002
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	10 kg	Dimensões:	425 x 720 x 730 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5300.002
Marca	UDI
Capacidade (kg)	Até 10 kg
Instalação	De Chão
Tensão	230V Monofásico

Tipo	Descascador
Material	Inox
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Descascador de batatas profissional monofásico de 10 kg, com capacidade de 200 kg/h. Construído em inox AISI 304, inclui temporizador e microinterruptor de segurança.

Descricao Completa

Este descascador de tubérculos profissional, com capacidade para 10 kg, é a solução robusta e eficiente que qualquer cozinha comercial de alta produção necessita. Fabricado integralmente em aço inoxidável AISI 304, este equipamento assegura durabilidade excepcional e resistência superior à corrosão, representando um investimento sólido e de longo prazo para o seu estabelecimento.

Com um temporizador ajustável e uma válvula de escoamento de água integrada, esta máquina otimiza significativamente o processo de remoção de cascas, permitindo que os seus colaboradores se concentrem noutras tarefas críticas. A tampa dotada de microinterruptor de segurança garante a proteção máxima do utilizador, em conformidade com as mais rigorosas normas de segurança exigidas em ambientes de preparação alimentar.

O disco abrasivo é facilmente removível, o que simplifica a limpeza diária e a manutenção periódica, aspetos cruciais para manter a higiene operacional e a eficiência. Graças à sua capacidade de processamento de 200 kg por hora, este aparelho é indispensável para acelerar os tempos de preparação e aumentar a produtividade global da sua cozinha profissional.

Descascador de Batatas — Principais Vantagens

Este equipamento foi concebido para suportar o rigor da utilização diária em cozinhas profissionais, minimizando o desperdício e maximizando a produtividade. A sua construção em aço inoxidável garante não só uma vida útil prolongada, mas também uma facilidade de higienização que cumpre os padrões mais exigentes. A segurança do operador é uma prioridade, refletida nos mecanismos de proteção incorporados, permitindo uma operação tranquila e sem riscos.

Aplicações Profissionais

Este descascador é ideal para uma vasta gama de operações no setor da restauração e hotelaria, incluindo grandes restaurantes, hotéis, cantinas industriais, refeitórios e qualquer tipo de cozinha que

precise de processar elevadas quantidades de batatas de forma expedita e eficaz. A sua construção robusta e a alta capacidade de produção asseguram um desempenho consistente e fiável, mesmo em condições de uso contínuo e intenso.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	425x720x730/445 mm
Capacidade	10 kg
Produção Horária	200 kg/h
Peso Líquido/Bruto	40 kg / 45 kg
Potência	0,55 kW
Tensão	220 V (Monofásica)
Material	Aço Inoxidável AISI 304
Segurança	Temporizador, Tampa com microinterruptor de segurança
Funcionalidades	Válvula de água, Disco extraível para limpeza

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de produção desta máquina de descascar?

Este equipamento tem a capacidade de descascar até 200 kg de batatas por hora, o que o torna ideal para operações de grande volume em cozinhas profissionais. Esta alta produtividade garante que as necessidades de preparação sejam atendidas eficientemente.

A limpeza e manutenção deste descascador são complicadas?

Não, a limpeza é um processo bastante simplificado, pois o disco de descasque é facilmente extraível. Esta característica facilita significativamente a higiene diária e a manutenção regular, garantindo a salubridade e a longevidade do utensílio.

Este modelo de aparelho de descascar é seguro para os operadores?

Sim, a segurança dos utilizadores é primordial. A máquina inclui uma tampa com microinterruptor de segurança que desativa automaticamente o funcionamento ao ser aberta, protegendo assim o operador durante a manipulação.

Que tipo de ligação elétrica é necessária para este equipamento?

Este aparelho funciona com uma tensão de 220 V e é monifásico, sendo compatível com a maioria das instalações elétricas comerciais. É fundamental assegurar uma ligação adequada para o seu

desempenho ótimo.

Pode ser utilizado para descascar outros vegetais além de batatas?

Embora seja otimizado para batatas, este descascador robusto pode ser adaptado para descascar outros tubérculos e vegetais de raiz. Contudo, para resultados ideais e para evitar danos, recomenda-se consultar o manual ou o nosso serviço de apoio ao cliente.