

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

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



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Descascadora de Batatas Industrial 25kg Trifásica 400V

Informacoes do Produto

SKU:	UD5300.006	Modelo:	UD5300.006
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	500 kg	Dimensões:	520 x 850 x 935 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5300.006
Marca	UDI
Capacidade (kg)	21–40 kg
Instalação	De Chão
Tensão	400V Trifásico

Tipo	Descascador
Material	Inox
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Descascadora industrial de batatas trifásica com 25 kg de capacidade e 500 kg/h de produção. Em aço inox AISI 304, inclui temporizador e segurança.

Descricao Completa

descascadora de batatas industrial — Descascamento Profissional — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas de elevado volume, esta máquina de descascar tubérculos oferece uma solução robusta e altamente eficaz para o processamento de batatas em ambientes comerciais exigentes. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 assegura um nível inigualável de durabilidade, facilita a limpeza e promove a higiene, aspetos cruciais para a conformidade com as normas sanitárias e para a excelência operacional.

Equipado com um motor de 1,1 kW e alimentação de 400V trifásica, o equipamento proporciona um desempenho fiável com uma impressionante capacidade de processamento de 500 kg por hora. O temporizador integrado permite um controlo preciso do processo, garantindo uniformidade nos resultados e otimizando o aproveitamento do produto. A segurança do operador é prioritária, com um microswitch na tampa que aciona a paragem imediata da máquina quando aberta. Adicionalmente, a válvula de água otimiza a lavagem interna, e o disco abrasivo amovível simplifica a remoção de resíduos, contribuindo para um ambiente de trabalho mais limpo e produtivo.

Aplicações Profissionais

Esta peladora de 25 kg é ideal para estabelecimentos de restauração, hotelaria e cantinas industriais que requerem um alto volume de produção, como restaurantes de hotéis, cozinhas centrais, refeitórios escolares e hospitalares. A sua elevada capacidade e desempenho constante são inestimáveis para cozinhas que necessitam de processar grandes quantidades de batatas de forma rápida e consistente, diminuindo significativamente o tempo de preparação e os custos associados à mão de obra. É a ferramenta perfeita para otimizar fluxos de trabalho e garantir a eficiência na sua cozinha profissional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	520x850x935/440 mm
Capacidade	25 kg
Produção horária	500 kg/h
Tensão	400 V (Trifásica)
Potência	1,1 kW
Peso Líquido	62 kg
Peso Bruto	72 kg
Material	Aço Inoxidável AISI 304
Características Adicionais	Temporizador, tampa com microswitch de segurança, válvula de água, disco extraível.

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões desta descascadora de batatas industrial e o que preciso para a instalar?

A: Esta descascadora tem dimensões de 520x850x935/440 mm, requer uma área de implantação adequada e uma tomada trifásica de 400 V. É fundamental verificar as medidas do espaço antes da compra para garantir uma instalação sem contratempos.

Q: Como se realiza a manutenção e limpeza da descascadora de batatas?

A: A limpeza é simplificada graças à sua construção em aço inoxidável AISI 304 e ao disco extraível. Recomenda-se a limpeza diária com água e detergente neutro, evitando produtos abrasivos. A manutenção periódica deve ser feita por um técnico qualificado para garantir o bom funcionamento.

Q: Este equipamento inclui temporizador e sistema de segurança?

A: Sim, a máquina de descascar batatas está equipada com um temporizador para controlo preciso do ciclo de descasque e uma tampa com microswitch de segurança, que garante a paragem imediata do funcionamento ao ser aberta, protegendo o operador.

Q: A descascadora possui alguma válvula de água para facilitar a operação?

A: Sim, este modelo integra uma válvula de água projetada para otimizar o processo de lavagem e remoção de resíduos durante e após o descasque, contribuindo para uma maior higiene e eficiência operativa.

Q: Qual a capacidade de produção horária desta descascadora?

A: Esta descascadora tem uma capacidade de produção de 500 kg de batatas por hora, ideal para operações de grande escala em cozinhas profissionais. Esta característica permite um processamento eficiente e rápido.