

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

Descascador de Batatas Industrial 35 kg Trifásico

Informacoes do Produto

SKU:	UD5300.007	Modelo:	5300.007
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	35 kg	Dimensões:	520 x 850 x 1060 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	5300.007
Capacidade (kg)	21–40 kg
Instalação	De Chão
Tensão	400V Trifásico

Tipo	Descascador
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Descascador de batatas industrial robusto com capacidade de 35 kg e construção em aço inox. Ideal para otimizar a preparação em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Descascador De Batatas — Principais Vantagens

Concebido para otimizar a eficiência e a produtividade em cozinhas profissionais, este equipamento robusto é crucial para qualquer negócio de restauração que lida com grandes volumes de preparação de tubérculos. A sua estrutura em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, essenciais para manter os mais altos padrões de higiene. A operação intuitiva, aliada a mecanismos de segurança avançados, torna este descascador uma escolha fiável e segura.

A capacidade de processamento de até 35 kg por ciclo, com uma produção horária impressionante, significa que a sua equipa pode focar-se noutras tarefas críticas na cozinha. É uma solução que proporciona um retorno significativo sobre o investimento ao reduzir drasticamente o tempo e o esforço dedicados à preparação manual de batatas e outros vegetais de raiz, aumentando a eficácia operacional global do seu estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de grande dimensão e cantinas industriais até hotéis e empresas de catering. A sua capacidade para processar grandes quantidades de batatas rapidamente é fundamental para serviços de refeições que exigem agilidade e consistência na preparação dos alimentos. Além disso, a facilidade de limpeza e a manutenção mínima garantem que o equipamento se integra perfeitamente em rotinas de trabalho exigentes, contribuindo para um ambiente de trabalho mais eficiente e higiénico.

Características Técnicas

Característica	Valor
----------------	-------

Dimensões (LxPxA)	520x850x1060 mm
Capacidade	35 kg
Produção	700 kg/h
Peso Líquido/Bruto	68/77 kg
Potência	1,5 kW
Tensão	380 V
Construção	Aço inox AISI 304
Funcionalidades	Temporizador, microswitch de segurança na tampa, válvula de água, disco extraível

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de batatas que este descascador pode processar por ciclo?

Este descascador foi concebido para processar até 35 kg de batatas por ciclo, garantindo uma elevada eficiência na preparação de grandes quantidades para a sua cozinha.

O equipamento é seguro de usar em ambientes profissionais de restauração?

Sim, o aparelho está equipado com um microswitch de segurança na tampa e é construído em aço inoxidável AISI 304, cumprindo as normas de segurança e higiene mais exigentes para uso profissional.

Como é feita a limpeza e manutenção do descascador de batatas?

A limpeza é simplificada graças ao seu disco extraível e construção em aço inox. Além disso, a válvula de água facilita o enxaguamento e a manutenção diária do equipamento.

Qual o tipo de ligação elétrica necessário para operar este descascador?

O equipamento requer uma ligação elétrica trifásica de 380 V, sendo adequado para instalações industriais e cozinhas profissionais com essa infraestrutura.

Este descascador é indicado para outros vegetais além de batatas?

Embora otimizado para batatas, a sua construção robusta e método de raspagem abrasiva permite descascar diversos outros vegetais de raiz de forma eficiente, aumentando a versatilidade na sua cozinha.