

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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 Trifásico 50kg/h

Informacoes do Produto

SKU:	UD5300.010	Modelo:	UD5300.010
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	50 kg	Dimensões:	630 x 810 x 1050 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD5300.010

FAQ

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para o descascador de batatas? A: O descascador de batatas possui dimensões de 630x810x1050/520 mm. Recomenda-se um espaço adicional para facilitar a operação e manutenção, especialmente para a carga e descarga do produto., Q: Quais são os requisitos elétricos para a instalação deste descascador industrial? A: Este descascador funciona com uma tensão de 380 V (trifásica) e tem uma potência de 2,2 kW. É fundamental que a instalação elétrica seja adequada a estes requisitos para garantir o bom funcionamento do equipamento., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção do descascador de batatas? A: A limpeza é simplificada graças à construção em aço inoxidável AISI 304 e ao disco extraível. Após cada utilização, deve-se proceder à lavagem das superfícies internas e externas, garantindo a remoção de resíduos e a higiene do equipamento., Q: Este modelo inclui temporizador e microswitch de segurança? Quais os benefícios? A: Sim, este descascador está equipado com um temporizador para um controlo preciso do processo e uma tampa com microswitch de segurança, que interrompe o funcionamento caso a tampa seja aberta, aumentando a segurança do utilizador na cozinha profissional., Q: É possível ajustar a entrada e saída de água no descascador? A: Sim, o descascador incorpora uma válvula de água que permite controlar o fluxo durante o funcionamento, facilitando o enxaguamento das batatas e a remoção dos resíduos durante o processo de descasque.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

descascador de batatas industrial, descascador de batatas profissional, descascador 50kg

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

15189

Alt Text Imagens

Descascadora De Batatas Uddb50tr 50kgs 400v

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Descascadora De Batatas Uddb50tr 50kgs 400v

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

PREPARAÇÃO DINÂMICA > Descascadores / Escorredeores / Peladora Batatas

Categorias Secundárias

PREPARAÇÃO DINÂMICA

Upsells (SKU | Título)

HRFD10L10LTRIF600E,HRFDG12L12L750E

Uso Profissional - Dicas	Calibre o tempo no temporizador de acordo com o tamanho e frescura da batata para evitar o desgaste excessivo do produto e maximizar o rendimento., Mantenha o disco abrasivo extraível sempre limpo e verifique regularmente a obstrução da saída de resíduos para garantir a longevidade do motor trifásico de 2,2 kW., Utilize a válvula de água integrada de forma contínua durante o ciclo para facilitar a expulsão das cascas e manter o disco com a máxima capacidade de fricção., Verifique regularmente o estado do microswitch da tampa para assegurar que os protocolos de segurança laboral estão ativos e prevenir acidentes operacionais.
Uso Profissional - Perfis	Diretores de F&B de unidades hoteleiras, Chefes de Cozinha de cantinas industriais e militares, Gestores de produção de empresas de catering e eventos
Descrição Curta Original	Descascadora de batatas trifásica construção em aço inox AISI 304, com temporizador, tampa com microswitch de segurança, válvula de água e disco extraível para fácil limpeza.
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 630x810x1050/520 mm Capacidade 50 kg Produção: /h 1000 kh/h Peso Líquido: - Bruto: 114/140 kg Potência: 2,2 kw Tensão: 380 V
Cross-sells (SKU Título)	HRLAVM
Uso Profissional - Casos de Uso	Cozinhas Centrais e Produção para Catering: Utilizado para preparar guarnições em larga escala para eventos ou distribuição hospitalar, onde a uniformidade do descasque por abrasão minimiza o desperdício de matéria-prima e garante a segurança alimentar através da construção em aço inoxidável AISI 304., Unidades Hoteleiras de Grande Capacidade: Integrado no fluxo de mise-en-place diário para alimentar buffets e banquetes, permitindo que a equipa de cozinha se foque em tarefas de maior valor gastronómico enquanto o temporizador gere ciclos automáticos de 50kg de produto., Indústria de Processamento de Batata frita ou IV Gama: Atua como o primeiro estágio de processamento mecânico, removendo a pele de forma consistente antes do corte, aproveitando a ligação trifásica para manter um binário constante e alta performance sob carga máxima.
Uso Profissional - Introdução	O descascador de batatas industrial de 50kg representa o auge da eficiência na preparação dinâmica, permitindo o processamento em massa de tubérculos com uma cadência de até uma tonelada por hora, essencial para operações que não podem comprometer o fluxo de produção por tarefas manuais morosas.
Capacidade (kg)	41–80 kg
Instalação	De Chão
Tensão	400V Trifásico
Tipo	Descascador

Potência

Até 3 kW

Descrição Resumida

Descascador de batatas industrial robusto em aço inoxidável AISI 304, com 50 kg de capacidade, produção de 1000 kg/h e temporizador integrado.

Descrição Completa

descascador de batatas industrial — Descascador Industrial — Principais Vantagens

Concebido especificamente para as elevadas exigências do setor da restauração e hotelaria, este equipamento de descascar batatas oferece uma solução robusta e altamente eficiente para o processamento de grandes volumes nas cozinhas profissionais. A sua construção integral em aço inoxidável AISI 304 assegura não só uma durabilidade superior, mas também a conformidade com os mais rigorosos padrões de higiene alimentar.

Com uma capacidade impressionante de 50 kg por ciclo e uma produção horária de até 1000 kg, este aparelho otimiza significativamente o tempo de preparação e a produtividade da sua cozinha. A segurança do operador é uma prioridade, integrando um microswitch na tampa, enquanto a limpeza e manutenção diárias são facilitadas pelo disco extraível e pela válvula de água incorporada, garantindo um ambiente de trabalho seguro e eficaz.

A funcionalidade do temporizador permite um controlo preciso do processo de descasque, assegurando resultados consistentes e uniformes, minimizando o desperdício de produto. Este modelo trifásico é a opção ideal para estabelecimentos que procuram maximizar a eficiência operacional, reduzir custos laborais e manter a inquestionável qualidade dos alimentos servidos.

Aplicações Profissionais

Este versátil descascador de legumes é indispensável em cozinhas industriais, restaurantes com grande volume de clientes, hotéis, cantinas e qualquer empreendimento de restauração que processe grandes quantidades de batatas. A sua robustez e capacidade adaptam-se perfeitamente a picos de produção, garantindo um fluxo de trabalho contínuo e altamente eficiente na preparação de ingredientes essenciais.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	630x810x1050/520 mm
Capacidade	50 kg
Produção Horária	1000 kg/h
Peso Líquido/Bruto	114 kg / 140 kg
Potência	2,2 kW
Tensão	380 V (Trifásico)
Construção	Aço Inoxidável AISI 304
Segurança	Tampa com microswitch de segurança
Limpeza	Válvula de água, disco extraível
Controlo	Temporizador

Perguntas Frequentes

Qual a voltagem necessária para operar este descascador?

Este equipamento opera com uma tensão trifásica de 380 V, sendo fundamental verificar a compatibilidade da sua instalação elétrica para garantir o correto funcionamento e a segurança operacional.

Como é efetuada a limpeza e manutenção do equipamento?

A limpeza é bastante simplificada graças ao disco extraível e à válvula de água integrada, permitindo uma higienização rápida e eficiente após cada utilização, cumprindo as normas sanitárias.

Este descascador é indicado para estabelecimentos de grande produção?

Sim, com uma capacidade de 50 kg e uma produção de 1000 kg/h, foi concebido especificamente para satisfazer as necessidades de grandes cozinhas e estabelecimentos com alto volume de processamento de alimentos.

O descascador inclui temporizador e microswitch de segurança? Quais os benefícios?

Sim, este descascador possui um temporizador para controlo preciso do processo e uma tampa com microswitch de segurança que interrompe o funcionamento ao ser aberta, aumentando a segurança do utilizador em cozinhas profissionais.

É possível regular a entrada e saída de água no descascador?

Sim, o descascador incorpora uma válvula de água que permite controlar o fluxo durante o funcionamento, facilitando o enxaguamento das batatas e a remoção dos resíduos de forma contínua durante o processo de descasque.