

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

Descascador de Batatas Industrial 20 kg/h

Informacoes do Produto

SKU:	CHPP-20	Modelo:	PP-20
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	20 kg	Dimensões:	465 x 615 x 1120 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	PP-20
Marca	CLIMA
Capacidade (kg)	11–20 kg
Instalação	De Chão
Tipo	Descascador

Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Descascador industrial de batatas com capacidade de 20 kg e rendimento de 190 kg/h, ideal para otimizar a preparação em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Descascadores Industriais — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente simplifica a preparação de batatas em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração. Com uma capacidade de 20 kg por ciclo e uma produção impressionante de 190 kg por hora, este descascador assegura um fluxo de trabalho contínuo e mais produtivo. A máquina oferece uma solução higiênica e rápida para descascar, minimizando o desperdício.

Aplicações Profissionais

Perfeito para restaurantes de grande volume, refeitórios, hotéis e serviços de catering, este aparelho acelera significativamente as operações na cozinha. A sua construção em aço inoxidável e liga de alumínio de alta qualidade garante durabilidade e conformidade com as normas sanitárias mais rigorosas. É uma ferramenta indispensável para otimizar a eficiência e a qualidade do serviço.

Características Técnicas

Capacidade	20 kg
Rendimento	190 kg/hora
Tensão	230 V
Potência	950 W
Peso	85 kg
Dimensões (CxPxA)	465x615x1120 mm

Dimensões da Embalagem (CxPxAl)	525x675x1273 mm
---------------------------------	-----------------

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade de descasque desta máquina?

Este descascador industrial tem uma capacidade de processamento de 20 kg de batatas por ciclo, ideal para operações de média e grande escala. É concebido para otimizar o tempo de preparação.

Que tipo de materiais são utilizados na sua construção?

A máquina é fabricada em aço inoxidável e liga de alumínio de alta qualidade. Estes materiais garantem não só a durabilidade e resistência do equipamento, mas também facilitam a limpeza e manutenção.

Como funciona o processo de descasque?

O processo de descasque ocorre através da fricção das batatas com as paredes abrasivas do depósito. A centrifugação faz com que as batatas rodem e sejam descascadas de forma eficiente e uniforme.

Existem funcionalidades de segurança?

Sim, esta máquina está equipada com micro-segurança na tampa e na porta. Estas características garantem que o equipamento funcione apenas quando está devidamente fechado, protegendo os utilizadores.

É fácil remover as cascas e limpar o aparelho?

Certamente. A máquina dispõe de uma gaveta inferior especificamente projetada para recolher as cascas. O material abrasivo, incluindo o prato, é fácil de remover para substituição e limpeza.