

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 10 kg Elétrico 620x525x833mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE229217	Modelo:	HE229217
Marca:	HENDI	EAN:	8711369229217

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE229217
EAN	8711369229217
Capacidade (kg)	Até 10 kg
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Largura (mm)	600–1000 mm
Tipo	Descascador
Material	Inox
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Descascador de batatas profissional com 10 kg de capacidade e motor de 750W, ideal para cozinhas de produção. Descasca até 200 kg/h, com temporizador e sistema de lavagem integrado.

Descricao Completa

Este descascador de batatas profissional com capacidade para 10 kg é uma solução robusta para cozinhas de produção, garantindo a preparação eficiente de grandes volumes de tubérculos em pouco tempo.

descascador batatas profissional — Descascador de Batatas — Características Técnicas

Capacidade de Carga	10 kg
Capacidade do Tambor	22 L
Produção Horária	140-200 kg/h

Potência	750 W
Voltagem	230 V
Dimensões (LxPxA)	620 x 525 x 833 mm
Peso Líquido	39.6 kg
Temporizador	0-8 minutos
Material do Tambor/Disco	Aço inoxidável
Material da Tampa	Polycarbonato
Classe de Proteção	IP23

Aplicações Profissionais

Este descascador é indispensável em qualquer cozinha profissional que exija alta produtividade na preparação de batatas e outros tubérculos. É ideal para restaurantes de grande volume, cantinas escolares e empresariais, hotéis, empresas de catering, churrasqueiras e cozinhas industriais onde a eficiência e a rapidez são cruciais para o fluxo de trabalho diário.

Descascador de Batatas — Principais Vantagens

- Capacidade de descasque de 10 kg por ciclo, com produção horária de até 200 kg.
- Motor potente de 750W que garante um descasque rápido e eficiente em apenas 2-3 minutos.
- Tambor e disco abrasivo em aço inoxidável de alta qualidade, assegurando durabilidade e higiene.
- Sistema integrado de ligação à água e drenagem para lavagem contínua durante o processo.
- Temporizador ajustável de 0 a 8 minutos para um controlo preciso do tempo de descasque.
- Coletor de cascas eficaz com dois recipientes, prevenindo entupimentos no sistema de esgotos.
- Tampa transparente em polycarbonato que permite monitorizar o processo em segurança.
- Microinterruptor de segurança que desliga o equipamento ao abrir a tampa, protegendo o utilizador.

Como funciona o processo de descasque?

O descascador utiliza um disco abrasivo rotativo na base e paredes internas rugosas para remover a pele das batatas. Um fluxo contínuo de água enxagua os tubérculos e remove as cascas para o coletor, garantindo uma limpeza eficaz.

Que tipo de manutenção é necessária?

A manutenção é simples e inclui a limpeza regular do tambor, do disco abrasivo e do coletor de cascas após cada utilização. Verifique periodicamente o estado do disco abrasivo para garantir a sua eficácia e substitua-o se necessário.

Posso descascar outros vegetais além de batatas?

Sim, este equipamento é adequado para descascar outros tubérculos e vegetais de raiz, como cenouras, batata-doce ou nabos, desde que sejam de tamanho e consistência compatíveis com o processo abrasivo do descascador.

Qual a segurança de utilização do equipamento?

O descascador está equipado com um microinterruptor de segurança que desliga automaticamente o motor quando a tampa é aberta. Esta funcionalidade previne acidentes e garante a segurança do operador durante a utilização e manutenção do equipamento.

Como é feita a ligação à água e esgoto?

O equipamento possui ligações dedicadas para entrada de água fresca e saída de esgoto. A entrada de água permite um enxaguamento contínuo durante o processo de descasque, enquanto a saída de esgoto, com o coletor de cascas, assegura a drenagem eficiente dos resíduos.