

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Peladora de Batatas Profissional 9kg Trifásica

Informacoes do Produto

SKU:	MS0703.49.008	Modelo:	MC 9 TR
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	9 kg	Dimensões:	480 x 710 x 490 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	MC 9 TR
Capacidade (kg)	Até 10 kg
Instalação	De Bancada
Tensão	400V Trifásico

Material	Inox
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Peladora de batatas profissional trifásica com 9 kg de capacidade. Construção robusta em aço inoxidável AISI 304 para cozinhas industriais.

Descricao Completa

Descascador Industrial — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com a nossa peladora de batatas de alto desempenho, concebida para otimizar a sua linha de produção. Este equipamento robusto e eficiente foi fabricado em aço inoxidável AISI 304, garantindo durabilidade e facilidade de limpeza em ambientes exigentes. Com uma capacidade de processamento de 9 kg, é a solução ideal para cozinhas de grande volume, permitindo uma preparação rápida e higiénica de vegetais.

Aplicações Profissionais

Este descascador de batatas industrial é perfeito para restaurantes, refeitórios, hotéis e qualquer estabelecimento de restauração que necessite de processar grandes quantidades de batatas e outros vegetais de raiz de forma célere. A sua construção trifásica e o design intuitivo tornam-no numa mais-valia indispensável para otimizar os tempos de preparação e garantir um produto final de alta qualidade, libertando a sua equipa para outras tarefas cruciais na cozinha.

Características Técnicas

Característica	Especificação
Dimensões (LPA)	480x710x490 (700)* mm
Potência	0.37 kW
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz
Capacidade	9 kg

Característica	Especificação
Velocidade	1370 rpm
Saída de Esgoto	Ø 46 mm
Peso	48 kg
Material	Aço Inoxidável AISI 304
Visor	Visor transparente de Ø 200 mm
Controlo	Torre de controlo amovível, temporizador 0-15 min
Segurança	Bloqueador de segurança
Manutenção	Fácil substituição do abrasivo lateral
Normas	CE
Acessórios	Suporte não incluído

Perguntas Frequentes

Para que tipo de espaços esta máquina é mais indicada?

Esta peladora é ideal para estabelecimentos que beneficiam de um volume médio a alto de processamento de batatas e outros tubérculos, como restaurantes, hotéis e cozinhas industriais, onde a eficiência e a higiene são prioritárias.

É fácil de utilizar e limpar?

Sim, o design desta peladora foi pensado para uma operação e manutenção simples. Possui um visor transparente para supervisão do processo e o abrasivo lateral é de fácil substituição, facilitando a limpeza diária e prolongando a vida útil do equipamento.

Qual a capacidade máxima de processamento deste equipamento?

A peladora tem uma capacidade de processamento de 9 kg por ciclo, o que a torna bastante eficiente para cozinhas que necessitam de preparar quantidades significativas de vegetais em pouco tempo, garantindo o controlo do fluxo de trabalho.

Quais são os requisitos de alimentação elétrica?

Este equipamento opera com uma alimentação elétrica trifásica de 400V/3/50 Hz. É fundamental verificar a compatibilidade com a instalação elétrica do seu estabelecimento antes da aquisição para assegurar um funcionamento adequado e totalmente seguro.

O suporte para a peladora de batatas está incluído?

Não, o suporte não está incluído com a peladora. Para uma instalação completa e otimizada, recomenda-se a aquisição de um suporte adequado e compatível com as características do

equipamento para garantir a sua estabilidade e segurança durante o uso profissional.