

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Descascador de Batatas Industrial 12 kg Monofásico

Informacoes do Produto

SKU:	MS0703.49.002A	Modelo:	MC 12 MN
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	12 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	MC 12 MN
Capacidade (kg)	11–20 kg
Instalação	De Chão
Tensão	230V Monofásico

Tipo

Descascador

Potência

Até 3 kW

Descricao Resumida

Descascador de batatas industrial robusto em aço inoxidável AISI 304, com 12 kg de capacidade. Eficiência e segurança para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Descascadores — Principais Vantagens

Este equipamento robusto foi concebido para o processamento eficiente de batatas em cozinhas profissionais. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e fácil higienização, elementos cruciais para qualquer ambiente de restauração. Com um visor transparente, permite um controlo visual contínuo do processo de descasque, otimizando o tempo de preparação.

O aparelho dispõe de um painel de controlo amovível, que protege os comandos da humidade e do desgaste, prolongando a vida útil do equipamento. O temporizador integrado de 0 a 15 minutos oferece flexibilidade e precisão na operação, enquanto o bloqueador de segurança assegura um funcionamento seguro para o utilizador. A superfície abrasiva lateral é facilmente substituível, garantindo um desempenho constante e reduzindo os custos de manutenção.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é ideal para estabelecimentos de restauração, hotelaria e cantinas que necessitam de descascar grandes quantidades de batatas de forma rápida e eficiente. A sua capacidade de 12 kg é perfeita para operações de médio a grande porte, onde a produtividade e a otimização de tempo são prioritárias. É uma solução indispensável para dinamizar qualquer cozinha profissional, garantindo batatas frescas e prontas para confeção.

Adicionalmente, este modelo cumpre com todas as normas CE, o que certifica a sua segurança e qualidade, tornando-o uma escolha fiável para a sua empresa. A facilidade de utilização e manutenção reduz a necessidade de formação intensiva para a equipa, permitindo que se concentrem noutras tarefas essenciais na cozinha. Embora o suporte não esteja incluído, a sua estrutura compacta e eficaz encaixa-se perfeitamente em qualquer espaço de trabalho.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	Ø 400×820 (1040)* mm
Potência	0.37 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Capacidade	12 kg
Velocidade	1370 rpm
Saída de Esgoto	Ø 75 mm
Peso	60 kg

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de processamento deste descascador?

Este modelo de descascador pode processar até 12 kg de batatas por ciclo, sendo ideal para cozinhas de médio a grande volume. A sua capacidade garante uma preparação rápida e eficiente, poupando tempo.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a estrutura em aço inoxidável AISI 304 facilita a limpeza e manutenção do equipamento, assegurando a higiene necessária em ambientes profissionais. Além disso, o abrasivo lateral é de fácil substituição.

Este equipamento cumpre as normas de segurança?

Sim, o descascador está em conformidade com as normas CE, o que garante a sua segurança e qualidade de fabrico. Inclui ainda um bloqueador de segurança para proteção do utilizador.

É possível controlar o tempo de descasque?

Com certeza. Este descascador possui um temporizador ajustável de 0 a 15 minutos, permitindo adaptar o tempo de processamento às suas necessidades específicas. Esta funcionalidade oferece maior controlo sobre o resultado final.

O suporte para o equipamento está incluído?

Não, o suporte para o descascador não está incluído na compra. Poderá adquirir um suporte adequado separadamente para complementar a sua instalação na cozinha profissional.