

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

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

Ficha técnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



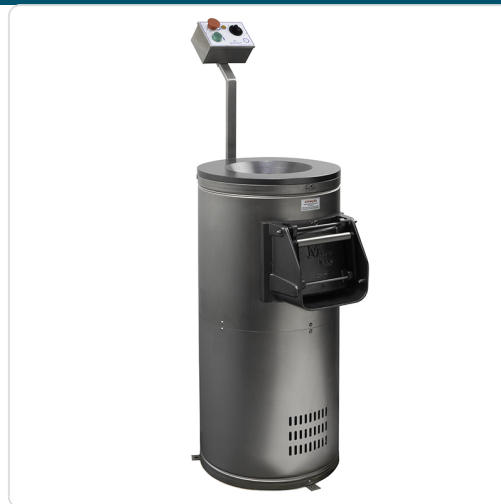
Hotelequip.pt

Descascador de Batatas Industrial 15 kg Trifásico

Informações do Produto

SKU:	MS0703.49.003A	Modelo:	MC 15 TR
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	15 kg		

Imagens do Produto



Especificações

Marca	MAGNUS
Modelo	MC 15 TR
Capacidade (kg)	11–20 kg
Instalação	De Chão
Tensão	400V Trifásico

Tipo	Descascador
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Descascador industrial em aço inoxidável AISI 304 com capacidade de 15 kg. Motor trifásico ideal para cozinhas profissionais com alta demanda.

Descricao Completa

Descascador batatas industrial — Descascador Profissional — Principais Vantagens

Este equipamento robusto foi concebido para otimizar as operações de preparação de alimentos em cozinhas com elevada produção. A sua estrutura em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e fácil higienização, elementos cruciais em qualquer ambiente profissional. Destaca-se pelo visor transparente superior que permite acompanhar o processo de descascamento eficientemente, enquanto a torre de controlo amovível assegura a longevidade dos comandos e uma utilização intuitiva.

Com um temporizador ajustável, poderá programar o tempo de funcionamento de 0 a 15 minutos, adaptando-se às necessidades específicas de cada lote de batatas. O sistema de bloqueio de segurança e o abrasivo lateral de fácil substituição contribuem para uma manutenção simplificada e maior segurança operacional. A alta capacidade de 15 kg e a eficiência do motor trifásico tornam este aparelho indispensável para otimizar o tempo e a mão de obra na sua cozinha comercial.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, refeitórios, hotéis e qualquer cozinha industrial que necessite de uma solução eficaz para o descascamento de batatas em grande volume. A sua construção em inox torna-o adequado para ambientes de preparação alimentar onde a higiene e a resistência são prioritárias. Garanta uma preparação de alimentos mais rápida e eficiente, mantendo sempre os mais altos padrões de qualidade e segurança alimentar.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	15 kg

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço inoxidável AISI 304
Visor Transparente	Ø 200 mm (parte superior)
Torre de Controlo	Amovível
Temporizador	0-15 minutos
Bloqueador de Segurança	Sim
Abrasivo Lateral	De fácil substituição
Alimentação Elétrica	400V/3/50 Hz (Trifásico)
Potência	0.5 kW
Velocidade	1370 rpm
Saída de Esgoto	Ø 75 mm
Dimensões (LPA)	Ø 400 × 820 (1040)* mm
Peso	60 kg
Suporte	Não incluído
Normas	CE

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima deste aparelho?

Este aparelho tem uma capacidade máxima de 15 kg, sendo ideal para processar grandes quantidades de batatas de forma eficiente em cozinhas profissionais.

É fácil de limpar e fazer a manutenção?

Sim, a sua estrutura em aço inoxidável AISI 304 facilita a limpeza. Além disso, o abrasivo lateral é de fácil substituição, simplificando a manutenção.

Posso controlar o tempo de funcionamento?

Sim, o equipamento integra um temporizador que permite ajustar o tempo de funcionamento de 0 a 15 minutos, oferecendo flexibilidade de uso.

Este descascador é seguro para operar?

Sim, ele está equipado com um bloqueador de segurança que garante a proteção do utilizador durante a operação, cumprindo as normas CE.

Que tipo de alimentação elétrica necessária?

Este modelo requer uma alimentação elétrica trifásica de 400V/3/50 Hz, adequado para instalações elétricas industriais.