

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



Hotelequip.pt

Peladora de Batatas Industrial 25 kg Trifásica Inox

Informacoes do Produto

SKU:	MS0703.49.005A	Modelo:	MC 25 TR
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
Peso:	25 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	MC 25 TR
Capacidade (kg)	21–40 kg
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Peladora de batatas industrial robusta em aço inoxidável AISI 304, capacidade de 25 kg e alimentação trifásica. Com temporizador e segurança.

Descricao Completa

Desenvolvido para cozinhas profissionais de alta exigência, este equipamento de descascar batatas oferece um desempenho robusto e eficiente. Construído integralmente em aço inoxidável AISI 304, material reconhecido pela sua durabilidade e propriedades higiénicas, garante uma longa vida útil e fácil limpeza. A sua capacidade de processar 25 kg de batatas por ciclo torna-o ideal para restaurantes, hotéis e refeitórios com elevado volume de produção.

Peladora de batatas industrial — Descascador Profissional – Principais Vantagens

- **Estrutura Robusta:** Fabricado em aço inoxidável AISI 304, assegura resistência à corrosão e facilidade de higienização, fundamental em ambientes de preparação alimentar.
- **Controlo Otimizado:** Inclui uma torre de controlo amovível com um temporizador ajustável de 0 a 15 minutos, proporcionando precisão nas operações e maior durabilidade dos componentes elétricos.
- **Segurança e Manutenção:** Equipado com bloqueador de segurança e abrasivo lateral de rápida substituição, promove não só a proteção do utilizador mas também uma manutenção simples e eficaz.
- **Alta Eficiência:** Capacidade para processar grandes quantidades de batatas (25 kg) por ciclo, otimizando o tempo de preparação e aumentando a produtividade da sua cozinha.
- **Conformidade Normativa:** Certificação CE que garante a conformidade com as rigorosas normas de segurança e qualidade europeias.

Aplicações Profissionais

Este aparelho de descascar é uma adição valiosa para qualquer cozinha industrial, desde grandes restaurantes e cantinas a unidades hoteleiras e empresas de catering. A sua capacidade e fiabilidade tornam-no essencial para quem procura otimizar a preparação de alimentos à base de batata, garantindo uniformidade e poupança de mão-de-obra. É a escolha ideal para estabelecimentos que exigem equipamento robusto e de alta performance para operações diárias.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Capacidade	25 kg
Estrutura	Aço inoxidável AISI 304
Tipo de Corrente	Trifásica
Controlo	Torre de controlo amovível
Temporizador	0-15 minutos
Segurança	Bloqueador de segurança
Abrasivo	Lateral, de fácil substituição
Dimensões (LPA)	Ø 500 x 1120 (1400)* mm
Normas	Conformidade CE

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do aço inoxidável AISI 304 neste equipamento?

O aço inoxidável AISI 304 é altamente resistente à corrosão e muito fácil de limpar, garantindo que o seu aparelho mantém os mais elevados padrões de higiene e durabilidade em ambientes profissionais.

Como funciona o temporizador e qual a sua importância?

O temporizador ajustável de 0-15 minutos permite controlar o tempo de descascamento, assegurando que as batatas são processadas de forma consistente e eficiente, adaptando-se às suas necessidades de produção.

É fácil substituir o abrasivo lateral?

Sim, o design do aparelho permite uma substituição simples e rápida do abrasivo lateral, minimizando o tempo de inatividade e facilitando a manutenção regular do equipamento.

Este aparelho é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, refeitórios e empresas de catering que necessitam processar grandes volumes de batatas de forma rápida e eficaz.

A torre de controlo amovível oferece alguma vantagem adicional?

A capacidade de remover a torre de controlo aumenta a longevidade dos seus componentes eletrónicos e facilita a limpeza e manutenção do aparelho, protegendo os comandos de eventuais danos ou sujidade.