

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

Descascador de Batatas Industrial 30 kg, Trifásico

Informacoes do Produto

SKU:	MS0703.49.006A	Modelo:	MC 30 TR
Marca:	Magnus	EAN:	N/D
Peso:	30 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	MC 30 TR
Capacidade (kg)	21–40 kg
Tensão	400V Trifásico
Tipo	Descascador

Descricao Resumida

Descascador de batatas industrial robusto em aço inox, capacidade de 30 kg, com torre de controlo amovível e temporizador, ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Descascador de Legumes — Principais Vantagens

Esta máquina de descascar batatas industrial foi concebida para otimizar a eficiência na sua cozinha profissional, garantindo um processamento rápido e uniforme de grandes volumes de legumes. Com um design robusto em aço inoxidável AISI 304, este equipamento assegura durabilidade e uma higiene impecável, essencial para o setor da restauração e hotelaria. A sua capacidade de 30 kg é ideal para estabelecimentos com alta procura, minimizando o tempo e o esforço necessários na preparação dos alimentos.

Equipado com uma torre de controlo amovível, o aparelho oferece maior segurança e facilidade de manuseamento, protegendo os comandos contra desgaste. O temporizador integrado de 0-15 minutos permite personalizar o ciclo de descasque, adaptando-se a diferentes tipos de legumes e texturas. O sistema de bloqueio de segurança proporciona uma operação confiável, enquanto o abrasivo lateral de fácil substituição garante uma manutenção simples e eficaz, prolongando a vida útil do equipamento.

Aplicações Profissionais

Este potente descascador é uma solução indispensável para cozinhas de restaurantes, cantinas, hotéis e grandes estabelecimentos de restauração que necessitem de processar elevadas quantidades de batatas e outros legumes de raiz. A sua construção em aço inoxidável atende aos mais rigorosos padrões de higiene e segurança alimentar, tornando-o perfeito para ambientes onde a limpeza e a durabilidade são prioritárias. O sistema trifásico garante um desempenho consistente e eficiente, mesmo em horários de pico.

A versatilidade deste equipamento permite a sua utilização em diversas fases da preparação de refeições, desde a pré-preparação de vegetais para estufados e sopas até ao descasque de batatas para batatas fritas ou puré. A facilidade de uso e manutenção, combinada com a sua robustez, faz deste pelador um investimento inteligente para qualquer negócio que procure otimizar as suas operações de cozinha e garantir a qualidade dos seus produtos finais.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço inoxidável AISI 304
Capacidade	30 kg
Alimentação	Trifásico
Controlo	Torre de controlo amovível
Temporizador	0-15 minutos
Segurança	Bloqueador de segurança
Manutenção	Abrasivo lateral de fácil substituição
Dimensões (LPA)	Ø 500x1250 (1600)* mm
Normas	CE

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de processamento deste descascador?

Este equipamento tem uma capacidade de 30 kg, ideal para cozinhas profissionais com necessidade de processar grandes volumes de batatas e outros legumes de forma eficiente.

É fácil de usar e manter?

Sim, o design deste descascador foi pensado para ser intuitivo na utilização e simples na manutenção, com um abrasivo lateral de fácil substituição e uma torre de controlo amovível.

Que tipo de alimentação elétrica requer?

O descascador opera com alimentação trifásica, garantindo um desempenho robusto e contínuo para as exigências de um ambiente profissional.

A estrutura é resistente?

A estrutura é fabricada em aço inoxidável AISI 304, um material conhecido pela sua elevada resistência à corrosão e durabilidade, adequado para o uso intensivo em cozinhas industriais.

Este equipamento cumpre as normas de segurança?

Sim, o descascador está em conformidade com as normas CE, garantindo que o seu funcionamento respeita os requisitos europeus de segurança e qualidade.