

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Descascador de Batatas Industrial 6 kg Monofásico

### Informacoes do Produto

|        |               |            |                    |
|--------|---------------|------------|--------------------|
| SKU:   | MS0703.10.016 | Modelo:    | PP-6+/MN           |
| Marca: | Sammic        | EAN:       | N/D                |
| Peso:  | 6 kg          | Dimensões: | 395 x 700 x 433 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                 |                 |
|-----------------|-----------------|
| Marca           | Sammic          |
| Modelo          | PP-6+/MN        |
| Capacidade (kg) | Até 10 kg       |
| Tensão          | 230V Monofásico |
| Tipo            | Descascador     |

## Descricao Resumida

Descascador de batatas industrial com capacidade de 6 kg, monofásico. Estrutura em alumínio e sistema abrasivo de alta durabilidade.

## Descricao Completa

### Descascador Profissional — Principais Vantagens

Obtenha uma eficiência incomparável na preparação de batatas com este pelador industrial de 6 kg, ideal para qualquer cozinha profissional. Concebido para agilizar as tarefas diárias, este equipamento garante resultados consistentes e eleva a produtividade da sua equipa. A sua robustez e facilidade de operação tornam-no numa mais-valia para operações com alta demanda.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável em restauração, hotelaria e cantinas que necessitam de processar grandes volumes de batatas de forma rápida e eficiente. Garante um descasque uniforme, minimizando o desperdício e otimizando o tempo de preparação dos alimentos. Perfeito para estabelecimentos que valorizam a qualidade, a higiene e a rapidez no serviço. Uma excelente escolha para cozinhas de restaurantes, hotéis e refeitórios.

### Características Técnicas

|                    |                                                            |
|--------------------|------------------------------------------------------------|
| Quadro de comandos | Com botão de arranque, paragem e temporizador 0-6 minutos  |
| Superfície de ação | Abrasivo lateral e prato, altamente resistente e duradouro |
| Construção         | Corpo em alumínio                                          |
| Capacidade         | 6 kg                                                       |
| Alimentação        | Monofásica                                                 |
| Dimensões (LPA)    | 395x700x433 mm                                             |

### Perguntas Frequentes

#### Qual a capacidade máxima deste equipamento?

Este aparelho foi projetado para processar até 6 kg de batatas por ciclo, sendo ideal para

estabelecimentos de médio porte. Permite um descasque rápido para atender às necessidades da sua cozinha.

**É fácil de utilizar e limpar?**

Sim, o quadro de comandos intuitivo com botões de arranque e paragem, e um temporizador de 0-6 minutos, facilita significativamente a sua operação. Além disso, o corpo em alumínio contribui para uma limpeza higiénica e sem complicações.

**Qual o tipo de abrasivo utilizado?**

O pelador é equipado com um sistema abrasivo lateral e no prato, reconhecido pela sua alta resistência e durabilidade. Garante um descasque eficiente e prolonga a vida útil do equipamento, independentemente da intensidade de uso.

**Serve para uso contínuo em cozinhas profissionais?**

Absolutamente. A sua conceção robusta e construção em alumínio tornam-no perfeitamente apto para o ambiente exigente de cozinhas industriais e restaurantes. Oferece um desempenho fiável e consistente, mesmo sob utilização intensiva.

**Onde posso adquirir o suporte para este descascador de legumes?**

O suporte para este equipamento não está incluído na compra, mas pode ser adquirido separadamente. Contacte o nosso serviço de apoio ao cliente para obter informações sobre os acessórios compatíveis e otimizar a sua área de trabalho.