

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



Descascador de Batatas Industrial 12kg Monofásico

Informacoes do Produto

SKU:	MS0703.10.013	Modelo:	PPC-12+/MN
Marca:	Sammic	EAN:	N/D
Peso:	12 kg	Dimensões:	395 x 700 x 503 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	PPC-12+/MN
Capacidade (kg)	11–20 kg
Tensão	230V Monofásico
Tipo	Descascador

Descricao Resumida

Descascador industrial de batatas com 12kg de capacidade e alimentação monofásica, ideal para cozinhas profissionais e restauração intensiva. Agilize a sua produção.

Descricao Completa

Descascador de batatas industrial — Descascador Industrial — Principais Vantagens

Este equipamento profissional é a solução ideal para agilizar e otimizar as operações de descasque de batatas e outros vegetais em cozinhas com elevado volume de produção. A sua concepção robusta e duradoura garante um desempenho fiável e consistente, essencial para a exigência do setor da restauração e hotelaria. Com uma capacidade generosa de 12 kg, permite processar grandes quantidades em pouco tempo, aumentando a eficiência e reduzindo a mão-de-obra necessária.

Possui um quadro de comandos intuitivo com botão de arranque e paragem, e um temporizador ajustável de 0 a 6 minutos, conferindo ao utilizador controlo total sobre o processo de descasque. O seu abrasivo lateral e prato, fabricados com materiais de alta resistência, asseguram uma remoção eficaz e uniforme da casca, minimizando o desperdício. Construído com um corpo em alumínio de alta qualidade, este aparelho é simultaneamente leve e extremamente resistente à corrosão, garantindo uma longa vida útil mesmo em ambientes de cozinha intensos. A inclusão de uma tomada para acessórios em posição fixa adiciona versatilidade, permitindo a utilização de outros equipamentos complementares.

Aplicações Profissionais

A versatilidade deste descascador torna-o indispensável em diversos contextos profissionais. É perfeito para restaurantes, refeitórios, hotéis e qualquer estabelecimento de restauração que procure eficiência na preparação de grandes volumes de vegetais. A sua capacidade de 12 kg é adequada para cozinhas médias a grandes, onde a velocidade e a consistência são cruciais para a produtividade diária. Além de batatas, pode ser utilizado para descascar cenouras, nabos e outros tubérculos, adaptando-se às necessidades variadas da sua ementa.

Com um design pensado para a utilização contínua, este aparelho suporta o ritmo acelerado de uma cozinha profissional, contribuindo para uma drástica redução dos custos operacionais e uma melhoria na qualidade dos pratos servidos. A facilidade de limpeza e manutenção, aliada à sua estrutura robusta, garante que o investimento neste equipamento se traduzirá em anos de serviço eficiente e sem preocupações para o seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Especificação
Capacidade	12 kg
Alimentação	Monofásica
Dimensões (LPA)	395x700x503 mm
Controlo	Botão de arranque/paragem, temporizador 0-6 minutos
Material Abrasivo	Lateral e prato, altamente resistente e duradouro
Material do Corpo	Alumínio
Funcionalidade Adicional	Tomada de acessórios em posição fixa
Suporte	Não incluído

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de processamento deste descascador?

Este descascador de batatas tem uma capacidade máxima de 12 kg por operação, o que o torna ideal para cozinhas profissionais de médio a grande porte que exigem alta produtividade.

É fácil de usar e controlar?

Sim, o equipamento dispõe de um quadro de comandos simples e intuitivo, com botões de arranque e paragem claros, e um temporizador ajustável de até 6 minutos para um controlo preciso do processo.

Que tipo de vegetais pode descascar?

O aparelho é primariamente concebido para descascar batatas, mas a sua eficácia e robustez permitem também o descasque de outros tubérculos e alguns vegetais de raiz, otimizando a preparação na sua cozinha.

O acessório de tomada é compatível com outros equipamentos?

O modelo inclui uma tomada para acessórios em posição fixa, que aumenta a versatilidade do equipamento, permitindo a ligação de compatíveis que otimizam ainda mais a sua funcionalidade na cozinha industrial.

A manutenção e limpeza são complicadas?

Não, o corpo em alumínio e o abrasivo lateral e prato, altamente resistentes, foram pensados para facilitar a limpeza e garantir a higiene, um fator crítico em qualquer cozinha profissional, contribuindo para a sua durabilidade a longo prazo.