

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 12kg Trifásico

Informacoes do Produto

SKU:	MS0703.10.015	Modelo:	PPC-12+/TR
Marca:	Sammic	EAN:	N/D
Peso:	12 kg	Dimensões:	395 x 700 x 503 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	PPC-12+/TR
Capacidade (kg)	11–20 kg
Tensão	400V Trifásico
Tipo	Descascador

Descrição Resumida

Descascador de batatas industrial trifásico de 12kg, com corpo em alumínio e temporizador ajustável. Otimiza a preparação de legumes rapidamente.

Descrição Completa

Descascador de Batatas Industrial — Descascador Industrial — Principais Vantagens

Este descascador de batatas de alta performance é um equipamento indispensável para qualquer cozinha profissional de grande volume. Projetado para otimizar a preparação de legumes, oferece um desempenho robusto e consistente. A sua construção em alumínio assegura durabilidade e higiene, enquanto o controlo intuitivo permite uma operação eficiente e segura. É uma solução que proporciona uma redução significativa no tempo de preparação, libertando a sua equipa para outras tarefas cruciais na cozinha.

Equipado com um sistema de abrasão lateral e um prato altamente resistente, este aparelho garante um descasque eficaz e uniforme, prolongando a vida útil do equipamento mesmo com uso intensivo. A funcionalidade de tomada de acessórios em posição fixa acrescenta versatilidade, permitindo a utilização de outros complementos para diversas necessidades. Perfeito para restaurantes, cantinas e unidades de produção alimentar que procuram otimizar os seus processos e manter elevados padrões de qualidade.

Aplicações Profissionais

O equipamento é ideal para uma vasta gama de configurações comerciais, desde grandes restaurantes e hotéis a cozinhas de catering e refeitórios institucionais. A sua capacidade de 12 kg permite processar grandes quantidades de batatas e outros tubérculos rapidamente, tornando-o perfeito para estabelecimentos com alta demanda. A robustez e facilidade de limpeza são características cruciais em ambientes onde a higiene e a eficiência são prioridades absolutas.

Com um temporizador ajustável de 0 a 6 minutos, este descascador permite um controlo preciso sobre o processo de descasque, adaptando-se a diferentes tipos e tamanhos de batatas. A alimentação trifásica garante a potência necessária para um funcionamento contínuo e sem falhas, essencial em serviços que não podem parar. Este aparelho representa um investimento inteligente para quem busca aumentar a produtividade e a qualidade na preparação de alimentos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	12 kg
Alimentação	Trifásica
Material do Corpo	Alumínio
Temporizador	0-6 minutos
Sistema de Abrasão	Lateral e Prato (altamente resistente e duradouro)
Tomada de Acessórios	Sim (posição fixa)
Dimensões (LPA)	395x700x503 mm
Suporte	Não incluído

Perguntas Frequentes

- 1. Este descascador pode ser utilizado para outros legumes além de batatas?** Sim, embora otimizado para batatas, pode ser utilizado para descascar outros tubérculos semelhantes, como cenouras ou beterrabas, desde que sejam adequados ao sistema de abrasão. Recomenda-se testar primeiro com uma pequena quantidade.
- 2. Qual é a manutenção necessária para o sistema de abrasão?** O sistema de abrasão lateral e o prato são projetados para serem altamente resistentes e duradouros. Recomenda-se a limpeza regular após cada uso e a verificação periódica de desgaste, podendo ser substituídos quando necessário para manter a eficiência máxima.
- 3. É possível adquirir acessórios adicionais para este modelo?** Sim, este modelo possui uma tomada de acessórios em posição fixa, o que significa que é compatível com acessórios específicos para expandir a sua funcionalidade. Consulte o fabricante ou o seu distribuidor para conhecer as opções disponíveis.
- 4. A instalação da tomada trifásica é complexa?** A instalação de equipamentos trifásicos requer um ponto de energia adequado e deve ser realizada por um eletricista qualificado para garantir a segurança e o correto funcionamento do aparelho. As instruções detalhadas são fornecidas no manual do utilizador.
- 5. Como funciona o temporizador e qual a sua importância?** O temporizador de 0 a 6 minutos permite programar o tempo de descasque, garantindo que as batatas não sejam processadas em excesso, o que pode levar a desperdício. Esta função é crucial para obter resultados consistentes e otimizar o consumo de energia.