

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



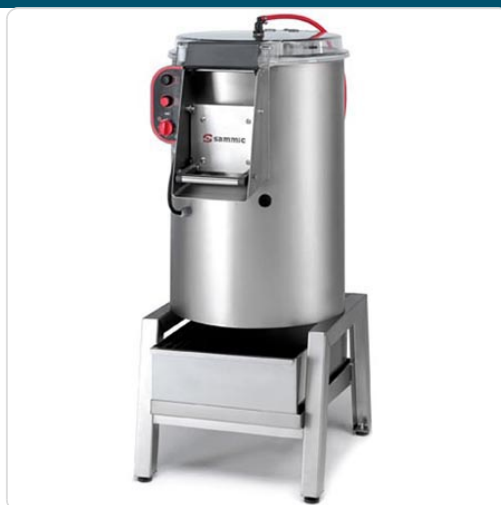
Hotelequip.pt

Descascador de Batatas Industrial 30 kg Trifásico

Informacoes do Produto

SKU:	MS0703.10.030	Modelo:	PI-30 TR
Marca:	Sammic	EAN:	N/D
Peso:	30 kg	Dimensões:	622 x 760 x 1002 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	PI-30 TR
Capacidade (kg)	21–40 kg
Tensão	400V Trifásico
Tipo	Descascador

Descricao Resumida

Descascador industrial de batatas trifásico com 30 kg de capacidade, estrutura em aço inoxidável e sistema abrasivo de carboneto de silício para máxima eficiência e higiene.

Descricao Completa

Descascador de Batatas – Principais Vantagens

Este robusto equipamento de descasque foi concebido para otimizar a sua operação na cozinha profissional. Fabricado com uma estrutura integral em aço inoxidável, garante durabilidade e facilidade de manutenção em ambientes exigentes. A capacidade de 30 kg por ciclo assegura alto rendimento, essencial para cozinhas com grande volume de produção.

A segurança operacional é primordial, por isso, este aparelho inclui uma tampa transparente de policarbonato, elevável, com fecho seguro e dispositivo de segurança, permitindo monitorizar o processo sem interrupções. O comando com proteção IP65 oferece fiabilidade acrescida contra humidade e salpicos de água, prolongando a vida útil do equipamento e garantindo um funcionamento contínuo. Este sistema anti-retorno na entrada de água é uma característica de segurança adicional e a função de temporizador configurável de 0 a 6 minutos, com opção de funcionamento contínuo, confere-lhe total controlo sobre o processo.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, refeitórios, hotéis e caterings onde a preparação de grandes quantidades de batatas e outros tubérculos é uma tarefa diária. A sua eficiência e construção robusta fazem dele uma ferramenta indispensável para otimizar o tempo de preparação e reduzir a mão de obra, permitindo à sua equipa focar-se em outras tarefas essenciais da cozinha. Adicionalmente, por ser trifásico, é adequado para instalações que requerem equipamentos de alta potência, garantindo um desempenho consistente e fiável.

Características Técnicas

Capacidade	30 kg
Conexão Elétrica	Trifásico

Material da Estrutura	Aço Inoxidável
Abrasivo Lateral	Carboneto de Silício (aprovado NSF)
Prato Abrasivo	Alumínio com Carboneto de Silício (aprovado NSF), desmontável
Tampa	Polycarbonato transparente, elevável com fecho e segurança
Porta	Alumínio com fecho hermético e segurança
Comando	Proteção IP65
Entrada de Água	Sistema anti-retorno com eletroválvula
Temporizador	0-6 minutos e funcionamento contínuo
Dimensões (LPA)	622x760x1002 mm

Perguntas Frequentes

Para que tipo de tubérculos este equipamento é mais adequado?

Este equipamento é otimizado para o descascar de batatas. Contudo, devido à sua capacidade e sistema abrasivo, é também eficiente para outros tubérculos com características semelhantes, sempre com o objetivo de agilizar os processos na cozinha.

A desmontagem para limpeza é complicada?

Não, o prato de alumínio abrasivo é facilmente desmontável. Foi concebido para uma remoção simples e rápida, garantindo que a limpeza e manutenção do aparelho sejam eficientes e sem grandes esforços por parte do operador.

Qual a importância da proteção IP65 no comando?

A proteção IP65 no comando é crucial para a durabilidade do aparelho em ambientes de cozinha. Significa que o equipamento está protegido contra a entrada de poeiras e jatos de água, o que aumenta a sua fiabilidade e segurança contra humidade e salpicos de água.

Este descascador requer alguma instalação especial?

Uma vez que é um equipamento trifásico, requer uma ligação elétrica trifásica adequada. O suporte não está incluído, o que significa que deve ser colocado sobre uma superfície segura e estável ou um suporte compatível, que pode ser adquirido separadamente.

Existe alguma recomendação para otimizar o uso do temporizador?

Recomendamos ajustar o temporizador entre 0 a 6 minutos, dependendo do tipo e da quantidade de batatas e do nível de descasque desejado. Para grandes volumes, a opção de funcionamento contínuo pode ser explorada, sempre com supervisão, para garantir o melhor resultado e eficiência.