

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 Profissional PP-6+ Elétrico 370W

Informacoes do Produto

SKU:	SM1000410	Modelo:	1000410
Marca:	Sammic	EAN:	8435561004419

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561004419
Modelo	1000410
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW

Tipo	Descascador
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Descascador de batatas elétrico profissional de 370W, com capacidade de 6 kg por ciclo e produção de até 150 kg/hora. Ideal para HORECA, restauração e cozinhas industriais. Painel de controlo com temporizador de 0-6 min.

Descricao Completa

Descascador de Batatas Profissional — Descascador Elétrico de Batatas Profissional — Principais Vantagens

Concebido para o setor HORECA e restauração, o descascador de batatas (também conhecido como peladora de batatas) PP-6+ oferece uma solução robusta e eficiente para a preparação rápida de grandes volumes. A sua construção em alumínio de alta resistência assegura durabilidade e higiene em ambientes de cozinha profissional.

O sistema de descascamento por abrasão garante um acabamento uniforme e minimiza o desperdício, otimizando o processo de preparação de alimentos. O abrasivo, resistente e duradouro, é aplicado tanto na lateral como no prato, maximizando a área de contacto e a eficácia.

Equipado com um painel de comandos intuitivo, inclui botões de arranque e paragem, além de um temporizador ajustável de 0 a 6 minutos, permitindo adaptar o processo às necessidades específicas de cada ingrediente e receita. O cilindro orientável facilita a operação e a descarga do produto.

Aplicações

Este equipamento é ideal para restaurantes, hotéis, cantinas, cozinhas industriais e qualquer estabelecimento com elevada demanda por batatas ou outros vegetais descascados. A sua capacidade de produção de 120-150 kg/hora torna-o indispensável para otimizar o tempo de preparação e a eficiência da brigada de cozinha. Adequado para estabelecimentos que procuram padronizar a qualidade do descascamento com um equipamento fiável e de alto rendimento.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Produção horária	120 kg / 150 kg
Capacidade de carga por ciclo	6 kg
Temporizador	0 a 6 min
Potência Total	370 W
Velocidade do prato	317 rpm
Alimentação elétrica	230 V - 400 V / 50 Hz / 3~ (1.9 A - 1.1 A)
Largura	395 mm
Profundidade	700 mm
Altura	447 mm
Largura com suporte	411 mm
Profundidade com suporte	700 mm
Altura com suporte	1020 mm
Peso líquido	31 kg