

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Descascadora de Batatas Elétrica 12kg Abrasão 550W

Informações do Produto

SKU:	SM1000441	Modelo:	1000441
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificações

Marca	Sammic
Modelo	1000441
Capacidade (kg)	11–20 kg
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW

Tipo	Descascador
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Descascadora de batatas elétrica por abrasão com 12kg de capacidade por ciclo e produção até 300kg/h. Construção em alumínio, 550W de potência.

Descricao Completa

Descascadora de Batatas por Abrasão — Principais Vantagens

A descascadora elétrica por abrasão (ou peladora de batatas) foi projetada para otimizar o tempo e a eficiência nas cozinhas profissionais. Com uma capacidade de carga de 12 kg por ciclo e uma produção horária de até 300 kg, este equipamento robusto é uma solução ideal para estabelecimentos com alta demanda. A sua construção em alumínio garante durabilidade e resistência, suportando o uso contínuo em ambientes exigentes.

O sistema de descascamento por fricção abrasiva desgasta a superfície dos produtos de forma eficaz, assegurando um acabamento de qualidade superior. O abrasivo de longa duração no cilindro orientável e no prato minimiza a necessidade de manutenção frequente, proporcionando um excelente retorno sobre o investimento e poupança de tempo operacional.

Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis, cantinas industriais e qualquer cozinha com necessidade de processar grandes volumes de batatas e outros vegetais de forma rápida e eficiente. O temporizador ajustável de 0 a 6 minutos permite um controlo preciso sobre o processo de descascamento, adaptando-se às necessidades específicas de cada tipo de produto e textura desejada. A alta produtividade torna-o indispensável para serviços de catering e estabelecimentos que valorizam a agilidade na preparação de alimentos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Produção horária	220 kg / 300 kg
Capacidade de carga por ciclo	12 kg
Temporizador	0 a 6 min
Potência Total	550 W
Velocidade do prato	317 rpm
Alimentação eléctrica	230 V / 50 Hz / 1~ (3.5 A)
Conexão eléctrica	2P+G
Largura	395 mm
Profundidade	700 mm
Altura	517 mm
Largura com suporte	411 mm
Profundidade com suporte	700 mm
Altura com suporte	1090 mm
Peso líquido	33.7 kg