

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 rápido
ao produto

Descascador de Batatas PI-10 Profissional 200/240kg/h Eléctrico

Informacoes do Produto

SKU:	SM1000651	Modelo:	1000651
Marca:	Sammic	EAN:	8435561000503

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561000503
Modelo	1000651
Capacidade (kg)	Mais de 80 kg
Energia	Eléctrico
Instalação	De Chão

Tipo	Descascador
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Descascador de batatas profissional elétrico com capacidade de 10 kg por ciclo e produção até 240 kg/h. Ideal para Horeca e cozinhas industriais.

Descricao Completa

Descascador de Batatas Profissional — Principais Vantagens

Concebido para o uso intensivo em ambientes Horeca e cozinhas industriais, este descascador de batatas (também conhecido como peladora de batatas) destaca-se pela sua construção robusta em aço inoxidável e pela sua eficácia. Os revolvedores laterais e o prato inferior com abrasivo de carboneto de silício asseguram uma remoção rápida e eficiente da casca, garantindo um produto final de alta qualidade e pronto para o processamento.

A segurança e a higiene são prioritárias, incorporando um sistema de auto-arraste de resíduos, tampa e porta com fecho de segurança, e um comando protegido contra humidade e salpicos (IP65). O design inteligente facilita a desmontagem para limpeza, aumentando a longevidade do equipamento e otimizando a eficiência das operações diárias. A eficiência energética é assegurada pela otimização dos seus motores.

Aplicações

Este equipamento é ideal para restaurantes com elevado volume de produção, hotéis, refeitórios, serviços de catering e qualquer estabelecimento que necessite de descascar grandes quantidades de batatas de forma rápida e higiénica. A sua capacidade de até 240 kg por hora torna-o indispensável em cozinhas profissionais onde a eficiência e a produtividade são cruciais.

Especificações Técnicas

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

Produção horária	200 kg / 240 kg
Capacidade de carga por ciclo	10 kg
Temporizador (min-max)	0-6 minutos
Potência Total	550 W
Alimentação elétrica	230 V / 50 Hz / 1~ (3.5 A)
Dimensões exteriores (L x P x A)	435 mm x 635 mm x 668 mm
Dimensões externas com suporte (L x P x A)	433 mm x 638 mm x 1040 mm
Peso líquido	36 kg