

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Descascadora-Escorredora de Batatas e Vegetais 20 Kg/Ciclo, 550W

Informacoes do Produto

SKU:	SM1000670	Modelo:	1000670
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1000670
Capacidade (kg)	11–20 kg
Instalação	De Chão
Potência	Até 3 kW
Tipo	Descascador

Descrição Resumida

Descascadora-escorredora profissional com capacidade de 20 kg/ciclo e produção de 300 kg/hora (peladora). Construção em inox, painel estanque e 550W de potência.

Descrição Completa

Descascadora-Escorredora de Batatas e Vegetais — Principais Vantagens

O nosso equipamento revolucionário combina duas funções essenciais num único aparelho robusto: descascar e escorrer. Esta versatilidade otimiza o espaço e a eficiência na sua cozinha profissional, tornando-o indispensável para restaurantes, hotéis e refeitórios com elevada demanda.

Construída integralmente em aço inoxidável, a máquina oferece durabilidade excepcional e conformidade com as mais rigorosas normas de higiene. O prato de alumínio, revestido com abrasivo de carboneto de silício (aprovado por NSF), garante um descascamento eficaz e preciso, e a sua fácil remoção facilita a limpeza e manutenção diária. Com uma capacidade de carga de 2 kg por operação no modo escorredor e uma produção horária impressionante de 300 kg para descascar, (ou peladora de batatas, como é também conhecida) este equipamento é projetado para lidar com grandes volumes, assegurando um fluxo de trabalho contínuo e sem interrupções.

O sistema anti-retorno na entrada de água e o painel de comandos estanque (IP65) reforçam a segurança e a longevidade do equipamento, protegendo os componentes elétricos de salpicos e humidade. A tampa elevável permite um acesso fácil e seguro ao interior da cuba para carregamento e descarga, contribuindo para uma operação prática e ergonómica.

Aplicações

Este equipamento é ideal para cozinhas de restaurantes de grande dimensão, unidades hoteleiras, refeitórios industriais, instituições e qualquer estabelecimento HORECA que necessite de processar grandes quantidades de batatas e outros vegetais de forma rápida e eficiente. A sua dupla função é particularmente útil em espaços onde a otimização de equipamento e processos é crucial para a rentabilidade e produtividade.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Função Peladora - Produção hora	300 kg
Função Peladora - Capacidade de carga por ciclo	20 kg
Função Peladora - Capacidade por ciclo (alfaces)	2-3
Função Peladora - Dotação prato abrasivo	1
Função Escorredor - Produção hora escorredor	20 kg
Função Escorredor - Produção/hora (escorredor)	19.5 l
Função Escorredor - Dotação cesto escorredor	1
Temporizador (min-max)	0-6 minutos
Potência Total	550 W
Alimentação Elétrica	230-400 V / 50 Hz / 3N~
Dimensões Exteriores (L x P x A)	433 mm x 635 mm x 786 mm
Dimensões Externas com Suporte (L x P x A)	433 mm x 638 mm x 1155 mm
Peso Líquido	39.1 kg
Nível de Ruído (1 m)	<70 dB(A)