

**Telefone: (49) 3191-2181/ 991917345 Endereço: Lauro Müller,
332, Centro, Curitiba - SC E-mail:
contato@equipamentosjvl.com**



Descascador Inox de Alho DA-06 6Kg



DESCASCADO
RES

Descrição do Produto

DB-06 DESCASCADOR INOX, 6 KG

Otimizar os processos garante mais agilidade na produção de cozinhas comerciais. Pensando nisso, a [Skymesen](#) desenvolveu um produto especial, o **Descascador de Batatas** para cozinhas comerciais. Promovendo rapidez e eficácia na preparação dos alimentos, o descascador de legumes é um equipamento indispensável para quem já tem a necessidade de atender uma grande demanda ou para quem deseja aumentar sua capacidade de produção. O **Descascador de Legumes Skymesen** é um dos [equipamentos essenciais para a cozinha de restaurantes](#), bares e lanchonetes, apresentando uma incrível capacidade de produção de até 6 kg de alimentos por processamento de até dois minutos com alta potência, chegando a produzir até 120 kg por hora, sendo responsável por retirar a casca de batatas de forma rápida e padronizada, se tornando assim, um sinônimo de eficiência e economia para o seu estabelecimento. Para o processo de descascar o equipamento utiliza água, por isso é necessário instalar ela próxima a uma torneira de água, assim como um local para a saída da água. O equipamento conta ainda com um eficiente sistema de segurança, não permitindo seu funcionamento enquanto a tampa estiver aberta. Sua base é inteiramente em [aço inox](#), auxiliando na limpeza e higienização com agilidade, e ainda possui uma saída de resíduos. Com uma simples troca de disco (não inclusos), você pode utilizar o equipamento para escascar alho ou cebola, dependendo do disco escolhido. Acessando a [Loja Skymesen](#), você também encontra mais opções de discos opcionais, para cebola e alho, por exemplo, além de outros modelos disponíveis na [Linha de Descascadores Skymesen](#), entre outros [equipamentos para bares e restaurantes](#) todos apresentando a qualidade que você já conhece e confia.

[Vídeo Demonstrativo](#)

Agradecemos pela preferência e estamos à disposição para esclarecer qualquer dúvida.
Atenciosamente, JVL EQUIPAMENTOS