

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

Triturador Profissional com Velocidade Variável 300 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0705.10.028	Modelo:	XM-22
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	XM-22
Tipo	Triturador

Descricao Resumida

Triturador profissional de velocidade variável com braço de 300 mm e lâmina de aço temperado. Ideal para recipientes até 15 litros em cozinhas.",

Descricao Completa

Este imersor processador de alimentos é uma ferramenta indispensável para qualquer cozinha profissional, garantindo eficiência e versatilidade na preparação dos seus pratos. Com um desenho robusto e funcional, facilita a confecção de sopas, cremes, molhos e purés, otimizando o tempo e os recursos na sua equipa. O seu motor de velocidade ajustável permite adaptar-se a diversas texturas e volumes, tornando-o ideal para recipientes até 15 litros.

tritadorador profissional — Triturador Industrial — Principais Vantagens

A aquisição deste liquidificador para cozinha beneficia a sua operação através de múltiplas funcionalidades. O braço desmontável com sistema *click-on-arm* permite uma limpeza rápida e segura, crucial para manter os padrões de higiene exigidos nas cozinhas profissionais. A lâmina em Y de aço temperado assegura um fio de longa duração e uma trituração eficaz, enquanto a proteção da lâmina evita salpicos, garantindo um ambiente de trabalho mais limpo e seguro para os seus colaboradores.

Aplicações Profissionais

O equipamento é perfeitamente adequado para restaurantes, pastelarias e unidades de catering que anseiam por otimizar as suas operações de preparação. Desde a emulsificação de grandes volumes de ingredientes até à criação de texturas suaves e homogéneas, este robot de cozinha com braço de imersão de 300 mm é a solução ideal. A sua capacidade para trabalhar com recipientes de até 15 litros torna-o particularmente útil em cozinhas profissionais de média e grande dimensão que exijam performance e adaptabilidade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Braço	300 mm
Capacidade de Recipiente	Até 15 litros
Diâmetro da Proteção da Lâmina	Ø 82 mm

Característica	Detalhe
Lâmina	Tipo Y de aço temperado
Velocidade	Variável
Braço	Desmontável (Click-on-arm)

Perguntas Frequentes

Conseguirei triturar ingredientes duros com este equipamento?

Sim, a lâmina em Y de aço temperado e o motor de velocidade variável permitem triturar uma vasta gama de ingredientes, incluindo os mais resistentes, garantindo sempre a textura desejada.

É fácil de limpar e manter?

Com o sistema *click-on-arm*, o braço do triturador é facilmente desmontável, o que simplifica significativamente a limpeza e a manutenção, assegurando a higiene e durabilidade do aparelho.

Qual a capacidade máxima de trabalho?

Este triturador foi concebido para trabalhar em recipientes com capacidade até 15 litros, tornando-o adequado para produções de média e grande escala em cozinhas profissionais.

A proteção da lâmina evita salpicos de forma eficaz?

Sim, a proteção da lâmina foi especificamente desenhada para minimizar os salpicos, contribuindo para um ambiente de trabalho mais limpo e seguro durante a utilização.

Serve para fazer sopas e purés em grandes quantidades?

Absolutamente! A sua capacidade e potência, juntamente com o braço de 300 mm, fazem deste triturador a ferramenta ideal para preparar sopas, purés e cremes em volumes consideráveis, com resultados consistentes.