

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 Braço de 540 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0705.10.034	Modelo:	XM-71
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	XM-71
Tipo	Triturador

Descricao Resumida

Triturador de imersão profissional com braço de 540 mm para recipientes até 200L.
Lâmina Y-blade e proteção anti-salpicos para máxima eficiência.

Descricao Completa

Potência e Precisão — Principais Vantagens

Concebido para as cozinhas mais exigentes, este triturador de imersão oferece uma solução robusta e eficiente para a preparação de alimentos. A sua construção de alta qualidade e o braço de grande dimensão permitem processar volumes consideráveis, otimizando o tempo e a produtividade no seu estabelecimento. É ideal para transformar ingredientes em purés, cremes e molhos suaves, garantindo sempre uma textura perfeita e homogênea. O design prático com braço desmontável facilita a limpeza e o armazenamento, tornando-o um equipamento indispensável para qualquer chef profissional.

Este misturador, um verdadeiro robot de cozinha, foi pensado para resistir ao uso intensivo, integrando um bloco de motor de velocidade fixa que assegura um desempenho constante e fiável. A lâmina em Y de aço temperado, com fio de longa duração, garante cortes precisos e eficientes, enquanto a proteção anti-salpicos mantém a área de trabalho limpa e segura. A ergonomia do aparelho e a facilidade de montagem e desmontagem são pontos que a sua equipa vai apreciar, contribuindo para um ambiente de trabalho mais agradável e produtivo.

Aplicações Profissionais

Este potente liquidificador é a escolha ideal para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais, desde restaurantes de alta cozinha e hotéis de luxo até cantinas industriais e serviços de catering. A sua capacidade de trabalhar em recipientes até 200 litros torna-o perfeito para a confeção de grandes quantidades de sopas, molhos, purés e cremes. Contribui significativamente para a otimização de tempo na preparação de bases culinárias, poupando trabalho manual e garantindo resultados consistentes e de alta qualidade em todas as produções. É uma ferramenta fundamental para padarias e pastelarias que necessitem de misturar grandes lotes de ingredientes de forma eficaz.

Características Técnicas

Capacidade Máxima do Recipiente	200 litros
Tipo de Motor	Velocidade fixa

Comprimento do Braço	540 mm
Tipo de Lâmina	Y-blade profissional de aço temperado
Segurança	Proteção da lâmina anti-salpicos
Braço	Desmontável com fecho rápido e seguro
Diâmetro da Proteção da Lâmina	Ø 123.3 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de trabalho deste triturador?

Este equipamento foi concebido para trabalhar eficientemente em recipientes com capacidade até 200 litros, ideal para produções de grande volume em cozinhas profissionais. Garante uma mistura homogénea para todas as suas preparações.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design conta com um braço desmontável com fecho rápido e seguro, o que facilita significativamente a limpeza após cada utilização. A lâmina em Y-blade também é concebida para durabilidade e fácil manutenção.

Que tipo de lâmina utiliza e quais são os benefícios?

O triturador possui uma lâmina Y-blade profissional de aço temperado, conhecida pela sua durabilidade e fio de longa duração. Esta garante um desempenho de corte superior e misturas perfeitas, mesmo com ingredientes mais densos.

Este equipamento possui controlo de velocidade?

Não, este modelo opera com um bloco de motor de velocidade fixa. Tal característica garante uma potência constante e um desempenho otimizado para tarefas de trituração intensivas.

Posso usar este triturador para fazer purés de legumes ou soupes?

Absolutamente. Com o seu braço de 540 mm e lâmina afiada, é perfeitamente adequado para preparar purés finos, sopas cremosas e outros preparados líquidos ou semilíquidos de forma rápida e eficiente.