

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 rapido
ao produto



Motor Triturador e Batedor Industrial Variável

Informacoes do Produto

SKU:	MS0705.10.035	Modelo:	MM-20V
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	MM-20V
Tipo	Triturador

Descricao Resumida

Motor industrial de velocidade variável, ideal para triturar e bater alimentos. Capacidade para recipientes até 12L (com braço MA-22).

Descricao Completa

motor triturador industrial — Motor Industrial — Principais Vantagens

Este motor de bloco de velocidade variável, adequado para recipientes até 12 litros (com o braço MA-22, não incluído), é uma ferramenta essencial para qualquer cozinha profissional moderna. A sua adaptabilidade e capacidade de operar a velocidades de até 15.000 rpm garantem uma preparação eficiente e consistente de diversos alimentos.

A versatilidade deste equipamento permite a sua utilização em várias tarefas, desde triturar ingredientes a misturar molhos e sopas, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha. Concebido para durar, oferece uma performance fiável e elevada produtividade, indispensáveis no ambiente exigente da restauração e hotelaria.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, caterings e qualquer estabelecimentos de restauração que procurem uma solução robusta e versátil para as suas necessidades de preparação. A sua capacidade de processar volumes significativos (até 12 litros) torna-o perfeito para a confeção de grandes quantidades de molhos, cremes, sopas e purés, poupando tempo e esforço.

É também uma excelente escolha para pastelarias e padarias, permitindo a mistura homogénea de massas e recheios. A sua facilidade de limpeza e manutenção garante que a higiene seja sempre prioritária na sua operação.

Características Técnicas

Velocidade Máxima	15.000 rpm
Capacidade de Recipiente	Até 12 L (com braço MA-22)
Braços Incluídos	Não (ver opcionais)

Perguntas Frequentes

Este motor é compatível com todos os braços trituradores?

Não, este motor é projetado para ser compatível especificamente com o braço MA-22 para

recipientes até 12 litros. Recomenda-se verificar a compatibilidade antes da aquisição de outros acessórios.

Qual a faixa de velocidade deste equipamento?

O motor oferece velocidade variável, permitindo ajustar a rotação até um máximo de 15.000 rpm, o que proporciona um controlo preciso para diferentes tipos de preparação.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design do bloco motor facilita a limpeza. Para uma manutenção ótima, deverá seguir as instruções do fabricante para prolongar a vida útil do equipamento.

Posso usar este motor para triturar alimentos quentes?

Sim, o motor é adequado para triturar e bater uma variedade de alimentos, incluindo quentes, desde que o braço e o recipiente utilizados sejam próprios para altas temperaturas.

Este produto inclui garantia?

Sim, este produto beneficia da garantia padrão oferecida pelo fabricante. Por favor, consulte os termos e condições da garantia no manual do utilizador ou contacte o nosso serviço de apoio ao cliente.