

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

Bloco Motor Variável para Trituradores - 12000 RPM

Informacoes do Produto

SKU:	MS0705.10.046	Modelo:	MM-50V
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	MM-50V
Tipo	Triturador

Descricao Resumida

Potente bloco motor com velocidade variável (até 12000 RPM) para trituradores industriais. Ideal para cozinhas profissionais e pastelarias exigentes.

Descricao Completa

bloco motor para triturador — Motor para Varinhas Mágicas — Principais Vantagens

Este motor de velocidade variável representa a excelência em eficiência e durabilidade para cozinhas profissionais. Projetado para otimizar o desempenho de trituradores e varinhas mágicas, garante um controlo preciso da velocidade, essencial para texturas perfeitas e consistência ideal em diversas preparações culinárias. A sua construção robusta e capacidade de atingir até 12000 rotações por minuto asseguram resultados superiores, mesmo nas tarefas mais exigentes.

A flexibilidade da velocidade ajustável permite adaptar facilmente o equipamento a diferentes ingredientes e métodos de confeção, desde emulsões delicadas a triturações intensas. Considera-se uma peça fundamental para chefs que procuram maximizar a produtividade e a qualidade dos seus pratos, proporcionando um funcionamento suave e consistente ao longo do tempo. É uma aposta segura para qualquer estabelecimento que preze pela eficácia e precisão na cozinha.

Aplicações Profissionais

O bloco motor de velocidade variável é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos no setor da restauração. É um componente indispensável em restaurantes de alta cozinha, capazes de processar sopas, molhos, purés e cremes com uma precisão inigualável. Hotéis e unidades de catering beneficiarão da sua versatilidade para preparar grandes volumes de alimentos, mantendo a consistência e a qualidade em todas as produções.

Padarias e pastelarias podem utilizar este motor para criar misturas homogéneas, massas leves e recheios delicados. Cozinhas industriais e refeitórios encontrarão neste equipamento um aliado para otimizar os processos de preparação, reduzindo o tempo de trabalho e aumentando a eficiência operacional. A sua adaptabilidade a diferentes braços e acessórios torna-o num investimento inteligente e de longo prazo.

Características Técnicas

Velocidade Máxima	12000 rpm
Recipientes Suportados (com braço MA-52)	Até 120 l

Perguntas Frequentes

É compatível com qualquer modelo de triturador industrial?

Este bloco motor é projetado para ser compatível com uma variedade de braços e acessórios, contudo, é crucial verificar a compatibilidade com o modelo específico do seu equipamento, especialmente no caso do braço MA-52 para uma capacidade de 120 litros. Recomendamos consultar a ficha técnica ou contactar o nosso suporte para confirmar.

Qual a potência deste motor e como a velocidade variável beneficia o uso?

A potência do bloco motor, em conjunto com a sua velocidade variável de até 12000 RPM, permite adaptar o processamento a diferentes tipos de alimentos, desde os mais delicados aos mais resistentes, garantindo uma textura e consistência ideais e evitando o sobreaquecimento ou processamento excessivo. A capacidade de ajuste fino da velocidade é um diferencial significativo para a obtenção de resultados culinários de alta qualidade em cozinhas profissionais e industriais. Isso otimiza tanto a qualidade do produto final quanto o desempenho do equipamento.

Os braços misturadores são adquiridos separadamente?

Sim, o bloco motor é vendido individualmente, e os braços misturadores, como o MA-52, são acessórios opcionais que devem ser adquiridos separadamente, permitindo que personalize o equipamento de acordo com as necessidades específicas da sua cozinha profissional. Esta abordagem modular oferece flexibilidade e permite uma configuração otimizada.

Qual a manutenção recomendada para garantir a durabilidade do equipamento?

Para assegurar a máxima durabilidade, é fundamental efetuar uma limpeza regular após cada utilização, desengatando o braço do motor e lavando-o separadamente. Verifique periodicamente o estado dos componentes e certifique-se de que não existem obstruções nas entradas de ar do motor, garantindo assim um desempenho ideal.

Este motor é adequado para uso contínuo em ambientes de restauração intensiva?

Sim, este bloco motor foi concebido para suportar o uso contínuo e intensivo, característico de cozinhas profissionais, restauração e hotelaria. A sua construção robusta e a capacidade de alta rotação garantem um desempenho fiável e consistente, mesmo sob as condições mais exigentes, contribuindo para a eficiência operacional.