

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



Hotelequip.pt

Bloco Motor para Triturador Industrial 12000 rpm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0705.10.024	Modelo:	MM-50
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	MM-50
Tipo	Triturador

Descricao Resumida

Bloco motor de velocidade fixa a 12000 rpm para trituradores industriais, capaz de processar até 120L. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

bloco motor triturador — Bloco Motor — Principais Vantagens

Este motor de velocidade fixa de 12000 rotações por minuto foi concebido para equipar trituradores e mixers em ambientes de cozinha profissional. A sua robustez e fiabilidade asseguram um desempenho consistente, fundamental para operações diárias intensivas. Este componente essencial garante que os equipamentos de preparação dinâmica funcionem com a máxima eficiência, processando grandes volumes de ingredientes de forma rápida e homogênea.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento de hotelaria que dependa de equipamentos de preparação de alimentos de alto rendimento. A sua capacidade de acionar braços misturadores em recipientes de até 120 litros torna-o perfeito para a confeção de sopas, molhos, purés e cremes em grande escala, otimizando o tempo de preparação e a uniformidade dos produtos finais. Permite uma flexibilidade notável ao ser compatível com diferentes acessórios opcionais.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Motor	Bloco motor de velocidade fixa
Velocidade	12000 rpm
Capacidade máxima de recipiente (com braço MA-52)	120 litros
Acessórios incluídos	Nenhum (braços vendidos separadamente)

Perguntas Frequentes

P1: Este bloco motor é compatível com todos os braços trituradores?

R: Este motor é desenhado para funcionar com braços específicos, recomendamos verificar a compatibilidade com o modelo de braço MA-52 ou outros opcionais indicados, para garantir o ajuste

perfeito e o bom funcionamento. A escolha do braço certo é crucial para maximizar o desempenho.

P2: Qual a capacidade máxima de líquidos que este motor consegue processar?

R: Com o braço MA-52 adequado, este bloco motor consegue lidar com recipientes de até 120 litros de líquidos, tornando-o ideal para produções em larga escala em cozinhas profissionais. É importante respeitar esta capacidade para evitar sobrecargas e garantir a durabilidade.

P3: Este equipamento é adequado para uso contínuo?

R: Sim, o bloco motor foi construído para resistir ao uso contínuo e exigente de cozinhas profissionais, garantindo uma operação prolongada sem perdas de desempenho. A sua construção robusta assegura a resistência necessária para o ambiente de trabalho intenso.

P4: De que tipo de manutenção necessita este bloco motor?

R: A manutenção regular inclui a limpeza externa do motor e a verificação das ligações elétricas, conforme as recomendações do fabricante. É aconselhável consultar o manual de instruções para procedimentos de manutenção específicos e detalhados.

P5: É possível adquirir apenas o bloco motor, sem os braços?

R: Sim, o bloco motor é vendido separadamente como uma unidade independente, permitindo aos utilizadores complementar os seus equipamentos existentes com braços trituradores opcionais. Esta modularidade oferece flexibilidade na configuração do equipamento.