

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.



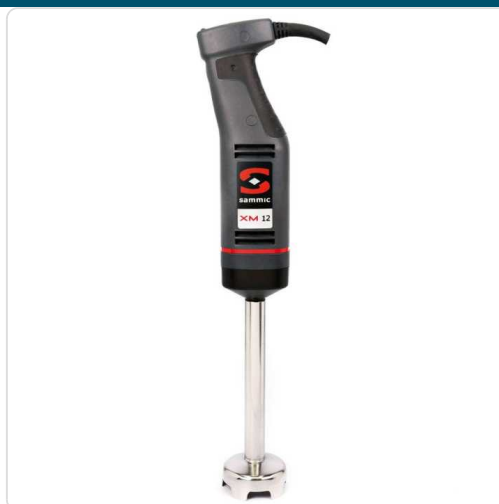
Acesso rapido
ao produto

Triturador Profissional Vario-Speed para Cozinha Industrial, 10 L

Informacoes do Produto

SKU:	SM3030618	Modelo:	3030618
Marca:	Sammic	EAN:	8435561000695

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561000695
Modelo	3030618
Capacidade (L)	7-10 L
Tipo	Triturador
Potência	Até 3 kW

Descrição Resumida

Triturador profissional elétrico com velocidade variável, lâmina tri-blade, capacidade para recipientes até 10 L. Design ergonómico e lavagem fácil.

Descrição Completa

Triturador Profissional — Principais Vantagens

Este triturador (ou varinha mágica industrial) foi desenhado para as exigências da hotelaria e restauração, integrando uma lâmina tri-blade profissional de aço temperado para uma durabilidade excepcional. A versatilidade *all-in-one* permite uma operação sem a necessidade de ferramentas acessórias, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

O inovador sistema SmoothControl garante uma estabilidade superior e uma resposta mais rápida da máquina, com arranque suave sob carga e controlo de sobreaceleração. Projetado para máxima comodidade, o seu desenho compacto Ergo-design com bi-mat-grip e punho otimizado minimiza a fadiga do utilizador, mesmo em tarefas prolongadas. Além disso, a sua campânula anti-salpicos e o braço desmontável com sistema “Click-on-arm” asseguram uma limpeza fácil e segura, sendo lavável na torneira ou máquina de lavar loiça.

Com um motor Life-plus, este equipamento é construído para durar, suportando as provas de utilização mais exigentes sem sobreaquecimento da carcaça. A robustez dos braços, ultra resistentes a altas temperaturas, confirma a sua aptidão para trabalhos contínuos em ambientes profissionais rigorosos.

Aplicações

Ideal para *mise en place* e como apoio crucial no serviço em restaurantes, hotéis, refeitórios e cozinhas industriais. A sua capacidade de processar ingredientes em recipientes de até 10 litros torna-o perfeito para uma vasta gama de preparações, desde sopas e cremes a molhos e purés. A sua alta performance e durabilidade são uma mais-valia em qualquer estabelecimento HORECA que exija eficiência e fiabilidade no dia-a-dia.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Potência Total	240 W
Capacidade Máx. Recipiente	10 litros
Profundidade Máx. Trabalho	148.6 mm
Velocidade Motor	1500 - 15000 rpm
Diâmetro da Lâmina	44 mm
Diâmetro Cobre-Lâmina	65 mm
Alimentação Elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~ (0.7 A)
Plugue	EU (SCHUKO 2P)
Comprimento Braço Triturador	223 mm
Comprimento Total	448 mm
Peso Líquido	1.51 kg
Nível de Ruído (1 m.)	<80 dB(A)
Certificação	Homologado por NSF