

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 rápido
ao produto

Triturador Profissional Vario-Speed com Lâmina Y-Blade 15L

Informacoes do Produto

SKU:	SM3030626	Modelo:	Aquecedor de Pratos
Marca:	Sammic	EAN:	8435561002774

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561002774
Modelo	Aquecedor de Pratos
Capacidade (L)	11-15 L
Tipo	Triturador
Potência	Até 3 kW

Descrição Resumida

Triturador profissional elétrico de 300W com Vario-speed e capacidade para recipientes de até 15 litros. Ideal para restauração, com braço de 300mm.

Descrição Completa

Triturador Profissional Vario-Speed — Principais Vantagens

Desenvolvido para as exigências da hotelaria, restauração e cozinhas industriais, este triturador profissional, também conhecido como varinha mágica de alta performance, destaca-se pela sua versatilidade. Permite realizar diversas preparações fluidas e semi-fluidas sem a necessidade de acessórios adicionais, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

A tecnologia Vario-speed oferece controlo de velocidade variável, enquanto o sistema SmoothControl garante uma resposta rápida e estabilidade superior durante a operação. A performance robusta e o design ergonómico foram pensados para trabalhos de longa duração, assegurando que o equipamento não sobreaquece e minimiza a fadiga do utilizador.

A lâmina Y-blade em aço temperado com fio de longa duração assegura resultados consistentes, mesmo em recipientes com capacidade até 15 litros. A carcaça resistente impede que o triturador role ou caia, proporcionando maior segurança e durabilidade. Este equipamento é a solução ideal para operações que procuram eficiência e fiabilidade.

Aplicações

Este triturador é indispensável em cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas e bares que realizam preparações como sopas, cremes, purés e molhos em grandes volumes. A sua facilidade de manuseamento e limpeza torna-o perfeito para estabelecimentos com um ritmo de trabalho intenso, onde a rapidez e a higiene são prioritárias.

A capacidade de trabalhar em recipientes de até 15 litros permite otimizar o tempo de preparação, sendo ideal tanto para a confeção de pratos diários como para a elaboração de menus especiais, garantindo sempre a textura e consistência desejadas.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Potência Total	300 W
Capacidade Máxima Recipiente	15 l
Velocidade do Motor	1500 - 15000 rpm
Diâmetro Cobre-Lâmina	82 mm
Alimentação Elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~ (1.5 A)
Ficha Elétrica	EU (SCHUKO 2P)
Comprimento do Braço Triturador	300 mm
Comprimento Total	564 mm
Peso Líquido	2.39 kg
Nível de Ruído (1 m)	<80 dB(A)