

# 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

## Triturador e Batedor Combinado Elétrico 300W para Hotelaria

### Informacoes do Produto

|        |           |         |               |
|--------|-----------|---------|---------------|
| SKU:   | SM3030634 | Modelo: | 3030634       |
| Marca: | Sammic    | EAN:    | 8435561002644 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|          |               |
|----------|---------------|
| Marca    | Sammic        |
| EAN      | 8435561002644 |
| Modelo   | 3030634       |
| Energia  | Elétrico      |
| Potência | Até 3 kW      |
| Tipo     | Triturador    |

## Descrição Resumida

Triturador e batedor combinado profissional de 300W para hotelaria e restauração, com braço triturador até 12L e batedor para 30 claras. Versátil e compacto.

## Descrição Completa

### Triturador e Batedor Combinado — Principais Vantagens

O triturador e batedor combinado (mixer) foi concebido para otimizar qualquer operação em cozinhas profissionais, permitindo uma vasta gama de preparações culinárias sem a necessidade de múltiplos equipamentos. A sua versatilidade e design ergonómico tornam-no indispensável para chefs e equipas de cozinha que procuram eficiência e precisão.

Com um motor robusto e um sistema de controlo de velocidade variável, este equipamento garante uma performance consistente, mesmo em tarefas exigentes. A lâmina em Y-blade de aço temperado assegura durabilidade e cortes precisos, enquanto o sistema SmoothControl otimiza o arranque e a estabilidade, prevenindo sobreacelerações e garantindo um manuseamento suave.

A pensar no conforto e segurança do utilizador, o design compacto e o punho ergonómico bi-material proporcionam uma aderência firme e confortável, minimizando a fadiga durante longos períodos de uso. A campânula do braço triturador, especificamente projetada, evita salpicos, mantendo a área de trabalho limpa e segura.

### Aplicações

Este equipamento multifuncional é ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, pastelarias e cantinas que necessitem de preparar sopas, purés, molhos e bases diversas em lotes até 12 litros. A função de batedor é perfeita para massas, claras em castelo e cremes, suportando capacidades até 30 claras de ovo, tornando-o um aliado valioso para a confeção de sobremesas e pastelaria fina.

Pela sua robustez e facilidade de limpeza, adapta-se perfeitamente a ambientes com alto volume de trabalho, onde a higiene e a eficiência são prioritárias, como hospitais, escolas e serviços de catering.

## Especificações Técnicas

| Característica                            | Detalhe                       |
|-------------------------------------------|-------------------------------|
| Potência Total                            | 300 W                         |
| Alimentação Elétrica                      | 230 V / 50-60 Hz / 1~ (1.5 A) |
| Plugue                                    | EU (SCHUKO 2P)                |
| Capacidade Máxima Recipiente (Triturador) | 12 l                          |
| Velocidade Motor (Triturador)             | 1500 - 15000 rpm              |
| Diâmetro Cobre-Lâmina                     | 82 mm                         |
| Comprimento Braço Triturador              | 250 mm                        |
| Capacidade Claras de Ovo (Batedor)        | 2 - 30                        |
| Comprimento Braço Batedor                 | 306 mm                        |
| Comprimento Total (com braço batedor)     | 570 mm                        |
| Nível de Ruído (1 m.)                     | <80 dB(A)                     |
| Peso Líquido                              | 3.2 kg                        |
| Conformidade                              | NSF                           |