

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 rápido
ao produto



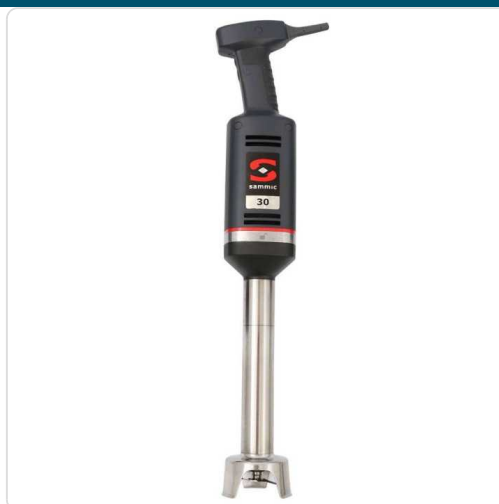
Hotelequip.pt

Triturador Profissional XM-31 para Cozinha Industrial, 30L

Informacoes do Produto

SKU:	SM3030672	Modelo:	3030672
Marca:	Sammic	EAN:	8435561002781

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561002781
Modelo	3030672
Capacidade (L)	26–50 L
Tipo	Triturador
Potência	Até 3 kW

Descrição Resumida

Triturador de imersão profissional para cozinhas HORECA, com 400W de potência e capacidade para recipientes até 30L. Seguro, eficiente e fácil de limpar para uso intensivo.

Descrição Completa

Triturador Profissional de Imersão— Principais Vantagens

Este triturador profissional de imersão (ou "mixer de mão") foi concebido para responder às exigências de cozinhas industriais e estabelecimentos HORECA, permitindo a preparação de uma vasta gama de alimentos sem a necessidade de acessórios adicionais. A sua lâmina Y-blade em aço temperado garante um fio de longa duração e resultados perfeitos, otimizando o fluxo de trabalho e a eficácia na cozinha.

Equipado com o sistema exclusivo TiltStop, o equipamento desliga-se automaticamente em caso de queda ou inclinação excessiva, garantindo máxima segurança para o utilizador. Com um design ergonómico e operação intuitiva, o manuseamento é simplificado, promovendo um ambiente de trabalho mais seguro e produtivo. A estrutura robusta e o motor de alto desempenho asseguram durabilidade e capacidade para trabalhos contínuos, tornando-o um investimento fiável a longo prazo.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering e cozinhas de grandes dimensões, este triturador de imersão é perfeito para processar sopas, molhos, purés e cremes em recipientes até 30 litros. A sua robustez e eficiência são essenciais para ambientes com elevado volume de produção, onde a qualidade e a consistência dos preparados são cruciais. É também uma ferramenta indispensável para pastelarias e bares que requerem a mistura rápida e homogênea de ingredientes, combinando versatilidade e fiabilidade.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Potência Total	400 W
Capacidade Máxima Recipiente	30 litros
Velocidade Motor	12000 rpm
Diâmetro Cobre-Lâmina	92.2 mm
Alimentação Elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~ (1.7 A)
Plugue	EU (SCHUKO 2P)
Comprimento Braço Triturador	306 mm
Comprimento Total	614 mm
Peso Líquido	3.34 kg
Nível de Ruído (1 m.)	<80 dB(A)