

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 CX-33 400W para Bares e Restaurantes

Informacoes do Produto

SKU:	SM3030675	Modelo:	3030675
Marca:	Sammic	EAN:	8435561002804

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561002804
Modelo	3030675
Potência	Até 3 kW
Tipo	Triturador
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Triturador profissional elétrico de 400W, ideal para recipientes até 60L. Ergonómico, seguro e fácil de limpar, perfeito para cozinhas HORECA.

Descricao Completa

Triturador Profissional XM-33 — Principais Vantagens

O Triturador Profissional XM-33 é uma solução "tudo-em-um" desenhada para a cozinha HORECA, permitindo realizar uma vasta gama de preparações culinárias sem a necessidade de acessórios adicionais. Equipado com uma lâmina Y-blade em aço temperado de longa duração, este triturador (ou liquidificador de imersão) garante eficiência e resultados consistentes em recipientes de até 60 litros, ideal para pastelarias, restaurantes e hotéis.

A segurança é primordial no ambiente profissional, e o XM-33 integra o sistema exclusivo TiltStop, que interrompe o funcionamento em caso de queda ou inclinação excessiva. Esta funcionalidade, aliada a um design compacto e ergonómico com empunhadura bi-material e anti-deslizante, assegura não só a proteção do utilizador, mas também uma operação confortável e intuitiva. Indicadores luminosos de LED informam o estado da máquina, facilitando o uso contínuo.

Construído para durar, este triturador foi concebido para suportar o ritmo intenso das cozinhas profissionais. O motor de alta performance permite trabalhos prolongados sem sobreaquecimento da carcaça, e a sua robusta construção, com braços ultra resistentes a altas temperaturas, garante uma longa vida útil. A homologação NSF atesta a conformidade com as mais rigorosas normas de segurança e higiene, permitindo uma limpeza fácil e eficaz.

Aplicações

Este equipamento é ideal para uma ampla variedade de estabelecimentos no setor HORECA, incluindo restaurantes, hotéis, cantinas industriais, pastelarias e bares. É perfeitamente adequado para preparar grandes volumes de sopas, cremes, molhos, purés e outras misturas, otimizando o fluxo de trabalho e garantindo a consistência das preparações culinárias.

A sua capacidade de utilização em recipientes de até 60 litros torna-o indispensável para cozinhas de médio e grande porte, onde a eficiência e a rapidez são cruciais. A facilidade de manuseamento e limpeza agiliza as tarefas diárias, contribuindo para um ambiente de trabalho mais produtivo e higiénico.

Especificações Técnicas

Característica	Valor
Potência Total	400 W
Capacidade Máxima de Recipiente	60 litros
Velocidade do 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	420 mm
Comprimento Total	728 mm
Peso Líquido	3.74 kg
Nível de Ruído (1 m)	<80 dB(A)