

# 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 Elétrico 570W para recipientes até 80L

### Informacoes do Produto

|        |           |         |               |
|--------|-----------|---------|---------------|
| SKU:   | SM3030684 | Modelo: | 3030684       |
| Marca: | Sammic    | EAN:    | 8435561002811 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                |               |
|----------------|---------------|
| Marca          | Sammic        |
| EAN            | 8435561002811 |
| Modelo         | 3030684       |
| Capacidade (L) | 51–200 L      |
| Energia        | Elétrico      |
| Potência       | Até 3 kW      |

|        |                 |
|--------|-----------------|
| Tipo   | Triturador      |
| Tensão | 230V Monofásico |

## Descricao Resumida

Triturador profissional elétrico 570W, ideal para recipientes até 80L. Equipamento robusto e seguro com sistema TiltStop para uso intensivo em HORECA.

## Descricao Completa

### Triturador Profissional Elétrico — Principais Vantagens

Este triturador (ou liquidificador de imersão) foi especificamente concebido para as exigências do setor HORECA e hotelaria, permitindo a preparação de uma vasta gama de alimentos sem a necessidade de ferramentas acessórias. Com um design robusto e funcionalidades que garantem a segurança e a eficiência, é a escolha ideal para cozinhas profissionais que procuram fiabilidade e desempenho.

Equipado com uma lâmina Y-blade profissional em aço temperado de longa duração e velocidade fixa, este equipamento assegura resultados consistentes. A sua capacidade para trabalhar em recipientes de até 80 litros otimiza as operações em grande escala, tornando-o indispensável para cozinhas de volume.

A segurança do utilizador é primordial, por isso, integra o sistema exclusivo TiltStop, que interrompe o funcionamento em caso de queda ou inclinação excessiva. Adicionalmente, o seu design ergonómico minimiza a fadiga durante o uso prolongado, e o braço desmontável com fecho rápido facilita a limpeza e manutenção, garantindo a higiene certificada pela NSF.

### Aplicações

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, hotéis, cantinas, pastelarias e bares que necessitam de triturar e liquidificar grandes volumes de ingredientes. É perfeito para a confeção de sopas, cremes, purés, molhos e bases para sobremesas, otimizando o tempo de preparação em cozinhas com elevado ritmo de trabalho.

A sua construção robusta permite uma operação contínua e intensiva, adequando-se a cozinhas industriais e de catering onde a durabilidade e o desempenho sem falhas são cruciais para a

eficiência operacional.

## Especificações Técnicas

| Característica                  | Detalhe                       |
|---------------------------------|-------------------------------|
| Potência Total                  | 570 W                         |
| Capacidade Máxima do Recipiente | 80 l                          |
| Velocidade do Motor             | 12000 rpm                     |
| Diâmetro Cobre-Lâmina           | 101 mm                        |
| Alimentação Elétrica            | 230 V / 50-60 Hz / 1~ (3.2 A) |
| Plugue                          | EU (SCHUKO 2P)                |
| Comprimento do Braço Triturador | 425 mm                        |
| Comprimento Total               | 765 mm                        |
| Peso Líquido                    | 4.79 kg                       |
| Nível de Ruído (1 m)            | <80 dB(A)                     |
| Homologação                     | NSF                           |