

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 Batedor Combinado Elétrico 80L 570W Vario-speed

Informacoes do Produto

SKU:	SM3030691	Modelo:	3030691
Marca:	Sammic	EAN:	8435561002668

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561002668
Modelo	3030691
Capacidade (L)	51–200 L
Energia	Elétrico
Potência	Até 3 kW

Tipo	Triturador
Tensão	230V Monofásico

Descrição Resumida

Triturador batedor combinado elétrico de 570W com capacidade para 80L, Vario-speed e sistema SmoothControl. Ideal para uso profissional em hotelaria e restauração. Braços desmontáveis.

Descrição Completa

Triturador Batedor Combinado — Principais Vantagens

Desenvolvido para cozinhas profissionais exigentes, este triturador batedor combinado multifuncional (também conhecido como mixer de imersão ou varinha mágica profissional) otimiza o fluxo de trabalho, permitindo realizar diversas preparações com um único equipamento. A sua capacidade robusta e o design ergonómico garantem a máxima eficiência e o mínimo esforço para o utilizador.

A incorporação da tecnologia Vario-speed e o sistema SmoothControl assegura um controlo de velocidade preciso e estável, resultando em misturas homogéneas e consistentes. Desde purés a molhos delicados, este equipamento proporciona resultados profissionais com toda a segurança e durabilidade, tornando-o um investimento indispensável para qualquer negócio HORECA.

A construção "Built to last" com motor de alta performance e braços ultra resistentes a temperaturas elevadas garante uma longa vida útil do equipamento, mesmo sob uso intensivo. A homologação NSF certifica a conformidade com os mais elevados padrões de higiene e segurança alimentar.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, pastelarias e unidades de catering que requerem versatilidade e potência na preparação. Perfeito para triturar grandes volumes de alimentos em recipientes de até 80 litros e para bater claras de ovo em quantidades que variam de 2 a 80, respondendo às necessidades de produção de média a grande escala.

A sua adaptabilidade permite a confeção de sopas, cremes, molhos, purés, maioneses e sobremesas, consolidando-o como uma ferramenta essencial para chefs e cozinheiros que procuram otimizar o tempo e a qualidade na cozinha.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Potência Total	570 W
Alimentação Elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~ (3.2 A)
Plugue	EU (SCHUKO 2P)
Função Triturador:	
Capacidade Máxima de Recipiente	80 litros
Velocidade do Motor	1500-12000 rpm
Diâmetro Cobre-Lâmina	101 mm
Comprimento do Braço Triturador	425 mm
Função Batedeira:	
Capacidade (claras de ovo)	2 a 80
Comprimento do Braço Batedor	405 mm
Comprimento Total (com braço batedor)	746 mm
Peso Líquido	5.65 kg
Nível de Ruído (1 m)	<80 dB(A)
Homologação	NSF