

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Triturador Profissional de Imersão 750W para 200 Litros

Informacoes do Produto

SKU:	SM3030717	Modelo:	3030717
Marca:	Sammic	EAN:	8435561004938

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561004938
Modelo	3030717
Capacidade (L)	51–200 L
Potência	Até 3 kW
Tipo	Triturador

Descrição Resumida

Triturador profissional elétrico de imersão 750W, ideal para até 200L. Ergonómico, robusto e seguro para ambientes HORECA.

Descrição Completa

Triturador de Imersão – Principais Vantagens

Concebido para o setor HORECA e cozinhas industriais, este triturador profissional de imersão (ou varinha mágica industrial) oferece desempenho excecional e durabilidade. Com capacidade para processar até 200 litros, é a solução ideal para grandes volumes, garantindo operações contínuas e eficientes na preparação de diversas receitas.

A sua tecnologia “All-in-one” dispensa o uso de ferramentas adicionais, otimizando o fluxo de trabalho. A lâmina em aço temperado, aliada ao sistema exclusivo TiltStop que previne o funcionamento em inclinação excessiva, assegura a máxima segurança e fiabilidade em qualquer ambiente profissional rigoroso.

O design ergonómico com “Ergo-design & bi-mat grip” e punho otimizado minimiza a fadiga do utilizador, permitindo uma utilização prolongada e confortável. A facilidade de limpeza, com braço desmontável e lavável em máquina de lavar louça, contribui para a manutenção da higiene em conformidade com as normas NSF.

Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para restaurantes de grande porte, hotéis, cozinhas de catering, refeitórios e qualquer estabelecimento que exija processamento intensivo de alimentos. É ideal para preparar purés, sopas, molhos, cremes e outras misturas, garantindo uma textura homogénea e consistente. A sua robustez permite trabalho contínuo, mesmo com receitas mais exigentes.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Potência Total	750 W
Capacidade Máxima do Recipiente	200 L
Velocidade do Motor	12 000 rpm
Diâmetro Cobre-Lâmina	123.3 mm
Alimentação Elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~ (3.5 A)
Plugue	EU (SCHUKO 2P)
Comprimento Braço Triturador	540 mm
Comprimento Total	880 mm
Peso Líquido	5.1 kg
Nível de Ruído (1 m.)	<80 dB(A)