

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



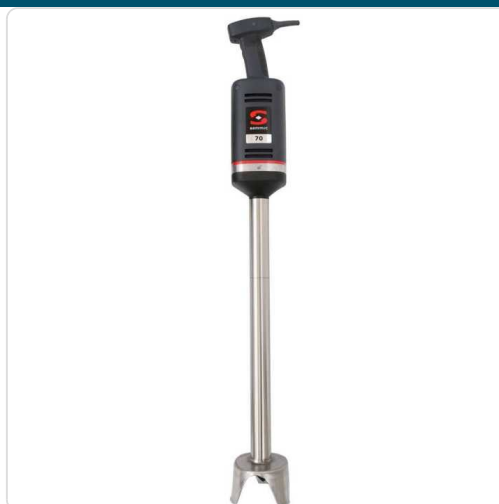
Hotelequip.pt

Triturador Profissional XM-72 750W para 250L

Informacoes do Produto

SKU:	SM3030718	Modelo:	3030718
Marca:	Sammic	EAN:	8435561002293

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561002293
Modelo	3030718
Potência	Até 3 kW
Tipo	Triturador
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Triturador de imersão profissional de 750W, ideal para cozinhas HORECA. Capacidade até 250 litros, design ergonómico e sistema de segurança TiltStop.

Descricao Completa

Triturador de imersão profissional — Triturador Profissional de Imersão — Principais Vantagens

Este triturador (ou *mixer*) de imersão, modelo XM-72, foi concebido para atender às exigências das cozinhas profissionais mais rigorosas, oferecendo um desempenho excecional e uma versatilidade notável. É a solução ideal para preparar uma vasta gama de pratos, desde sopas cremosas a purés consistentes, sem a necessidade de acessórios adicionais. A sua lâmina profissional em aço temperado, com fio de longa duração, garante resultados perfeitos e homogêneos em cada utilização.

A segurança e a ergonomia são prioridades neste equipamento. Graças ao sistema exclusivo TiltStop, o aparelho interrompe o funcionamento em caso de inclinação excessiva ou queda, salvaguardando a integridade do utilizador. O design compacto, ergonómico e com punho antideslizante, assegura o máximo conforto durante períodos de uso prolongados, minimizando a fadiga e permitindo uma operação contínua e eficiente.

Construído para durar, este equipamento oferece um rendimento profissional consistente, capaz de suportar trabalhos intensos sem sobreaquecimento. É fácil de limpar, sendo o braço desmontável lavável tanto à torneira como na máquina de lavar loiça, o que simplifica a manutenção e garante padrões elevados de higiene. A homologação pela NSF é uma garantia adicional da sua segurança e aptidão para uso alimentar profissional.

Aplicações

Este triturador de imersão é perfeitamente adequado para uma ampla gama de estabelecimentos do setor HORECA e hotelaria. É uma ferramenta indispensável em:

- **Restaurantes e Hotéis:** Ideal para preparar grandes volumes de sopas, cremes, molhos e purés, com consistência perfeita.
- **Cozinhas Industriais e Cantinas:** A sua capacidade para trabalhar em recipientes de até 250 litros torna-o excelente para a produção em massa.

- **Bares e Cafetarias:** Permite a preparação rápida e eficiente de bebidas mistas, batidos e outras especialidades.
- **Pastelarias e Padarias:** Útil para misturar massas líquidas, cremes e recheios.

A sua robustez e capacidade de operação contínua garantem eficiência e produtividade, mesmo nos ambientes de trabalho mais exigentes.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Potência Total	750 W
Capacidade Máxima do Recipiente	250 Litros
Velocidade do Motor	12000 rpm
Diâmetro da Campânula	123.3 mm
Alimentação Elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~ (3.5 A)
Plugue	EU (SCHUKO 2P)
Comprimento do Braço Triturador	630 mm
Comprimento Total	970 mm
Peso Líquido	5.29 kg
Nível de Ruído (a 1 metro)	<80 dB(A)