

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Triturador Mix MM-10V Vario-Speed para Recipientes até 10L

Informacoes do Produto

SKU:	SM3030616	Modelo:	3030616
Marca:	Sammic	EAN:	8435561002514

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561002514
Modelo	3030616
Capacidade (L)	7-10 L
Tipo	Triturador
Potência	Até 3 kW

Descrição Resumida

Triturador de imersão de velocidade variável, ideal para "mise en place" em recipientes até 10 litros. Potência de 240 W para alta eficiência.

Descrição Completa

Triturador Mix MM-10V — Principais Vantagens

O triturador MM-10V (mixer) é a solução ideal para operações de "mise en place" e apoio contínuo em serviços de restauração, hotelaria e cozinhas industriais. Com o seu design "all-in-one" e um braço triturador versátil, permite a execução de múltiplas tarefas sem a necessidade de acessórios adicionais, otimizando o fluxo de trabalho e a eficiência na sua cozinha profissional.

Equipado com o sistema Vario-Speed para velocidade variável e SmoothControl, este equipamento garante uma resposta rápida e estabilidade superior durante o uso. Melhora o arranque sob carga e previne sobreacelerações, protegendo o motor e prolongando a vida útil do aparelho. É projetado para trabalhar eficazmente em recipientes com capacidade até 10 litros.

A comodidade do utilizador é primordial, evidenciada pelo design compacto e ergonómico com o inovador Ergo-design & bi-mat-grip. A carcaça externa combina dois materiais para uma pega antiderrapante e um manuseamento confortável. A inclinação otimizada do punho minimiza a fadiga em operações prolongadas, um fator crucial em ambientes de alta exigência.

Construído para durar, o MM-10V oferece um desempenho profissional sustentado, realizando trabalhos de longa duração sem sobreaquecimento. O motor Life-plus, testado rigorosamente, assegura fiabilidade. A sua geometria estudada previne quedas acidentais, e a homologação pela NSF garante os mais altos padrões de segurança e higiene, facilitando também uma limpeza eficiente.

Aplicações

Este triturador é indispensável em cozinhas de restaurantes, hotéis, cafetarias e serviços de catering, onde a preparação rápida e consistente de molhos, cremes, purés e sopas é fundamental. A sua capacidade de processar até 10 litros torna-o adequado para produções de volume médio, garantindo resultados homogêneos e de alta qualidade em diversas preparações culinárias.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Potência Total	240 W
Velocidade do Motor	1500 - 15000 rpm
Alimentação Elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~ (0.7 A)
Plugue	EU (SCHUKO 2P)
Peso Líquido	1,13 kg
Capacidade do Recipiente	Até 10 litros
Segurança e Higiene	Homologado por NSF