

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



Triturador de Mão Profissional MM-20V - Motor 300W

Informacoes do Produto

SKU:	SM3030637	Modelo:	3030637
Marca:	Sammic	EAN:	8435561002521

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561002521
Modelo	3030637
Potência	Até 3 kW
Tipo	Triturador
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Triturador de mão profissional 300W com velocidade variável e sistema SmoothControl. Ideal para cozinhas Horeca em recipientes até 12L.

Descricao Completa

Triturador de Mão Profissional MM-20V — Principais Vantagens

Concebido para as exigências da hotelaria, restauração e cozinhas industriais, este triturador de mão profissional (também conhecido como batedor de imersão ou varinha mágica) combina rendimento superior com uma ergonomia excecional. A sua potência de 300W e o motor de velocidade variável garantem resultados perfeitos em diversas preparações, desde molhos delicados a sopas robustas, em recipientes de até 12 litros.

Equipado com o inovador sistema SmoothControl, oferece uma resposta imediata e estabilidade otimizada, melhorando o arranque em carga e limitando a sobreaceleração. Este pormenor técnico assegura uma experiência de utilização mais segura e eficiente, prolongando a vida útil do equipamento e garantindo a consistência das suas elaborações culinárias.

A construção "Built to last" assegura uma durabilidade excecional, permitindo trabalhos contínuos sem sobreaquecimento da carcaça. A certificação NSF garante a conformidade com os mais elevados padrões de segurança alimentar e higiene, tornando-o um aliado indispensável em qualquer cozinha profissional que preze pela qualidade e eficiência.

Aplicações

Este triturador de mão é ideal para uma vasta gama de aplicações em cozinhas profissionais, incluindo restaurantes de alta gastronomia, hotéis, empresas de catering e refeitórios institucionais. A sua versatilidade permite preparar purés, cremes, sopas, molhos e emulsões, adaptando-se a diversos volumes e texturas. É particularmente eficaz em tarefas que exigem precisão e controlo, como a emulsificação de molhos ou a preparação de pequenas quantidades de alimentos para serviços à la carte.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Potência Total	300 W

Característica	Detalhe
Velocidade do Motor	1500 - 15000 rpm
Alimentação Elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~ (1.5 A)
Plugue	EU (SCHUKO 2P)
Peso Líquido	1.74 kg
Vario-speed	Sim
Sistema SmoothControl	Sim
Capacidade Máxima do Recipiente	12 litros
Braços Desmontáveis (Click-on-arm)	Não incluídos no bloco de motor
Certificação	NSF