

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Triturador Bar Profissional MM-30 400W para recipientes até 60L

Informacoes do Produto

SKU:	SM3030666	Modelo:	3030666
Marca:	Sammic	EAN:	8435561002538

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561002538
Modelo	3030666
Capacidade (L)	51–200 L
Potência	Até 3 kW
Tipo	Triturador

Descricao Resumida

Triturador de bar profissional 400W com sistema de segurança TiltStop, ideal para recipientes até 60L. Design ergonómico e duradouro para uso Horeca.

Descricao Completa

Triturador Bar Profissional — Principais Vantagens

Este triturador (ou *blender*) de bar profissional, modelo MM-30, foi projetado para oferecer um desempenho superior em ambientes de restauração e hotelaria. Com uma potência de 400W, garante resultados uniformes e consistentes, ideal para a preparação de molhos, sopas, purés e cremes em grandes volumes. A sua velocidade fixa otimiza o trabalho, assegurando a máxima eficiência em cada utilização.

O design ergonómico com “bi-mat grip” e “ergo-design” proporciona uma aderência segura e confortável, minimizando a fadiga do utilizador mesmo em operações prolongadas. O sistema exclusivo TiltStop confere uma segurança inigualável, parando o equipamento em caso de inclinação excessiva, prevenindo acidentes e promovendo um ambiente de trabalho mais seguro.

A construção robusta, pensada para durar, incorpora um motor de alto rendimento que passou nos testes mais exigentes. A sua geometria estudada evita quedas, enquanto a facilidade de limpeza e a homologação NSF confirmam a conformidade com os mais altos padrões de higiene e segurança alimentar, um fator crucial para qualquer cozinha profissional.

Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para cozinhas profissionais de hotéis, restaurantes, catering, bares e pastelarias que necessitam de processar ingredientes em recipientes de até 60 litros de capacidade. É ideal para a confeção de grandes quantidades de purés, cremes, sopas, batidos e molhos de forma rápida e eficiente, garantindo uma produção contínua e de alta qualidade.

Especificações Técnicas

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

Potência Total	400 W
Velocidade Motor	1500 - 15000 rpm
Alimentação Elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~ (1.5 A)
Tomada	EU (SCHUKO 2P)
Peso Líquido	1.74 kg
Capacidade Máxima Recipientes	60 litros