

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



Triturador de Mão para Hotelaria e Restauração, 400W

Informacoes do Produto

SKU:	SM3030667	Modelo:	3030667
Marca:	Sammic	EAN:	8435561002545

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561002545
Modelo	3030667
Potência	Até 3 kW
Tipo	Triturador
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Triturador de mão profissional de 400W, ideal para hotelaria e restauração. Com velocidade variável e sistema SmoothControl para máxima estabilidade e segurança. Suporta recipientes até 60L.

Descricao Completa

Triturador de Mão para Hotelaria — Principais Vantagens

Este triturador de mão (ou liquidificador de imersão) foi concebido para um rendimento profissional excecional, suportando as exigências diárias de cozinhas industriais, restaurantes e hotéis. Equipado com um motor robusto de 400W, garante um processamento eficiente e consistente de alimentos, ideal para grandes volumes de produção.

A tecnologia Vario-speed e o sistema SmoothControl asseguram uma velocidade variável precisa e uma estabilidade superior durante a operação. Estas funcionalidades permitem um controlo otimizado, melhoram o arranque sob carga e limitam a sobreaceleração, garantindo resultados perfeitos e uma experiência de utilização mais segura.

A segurança do utilizador é uma prioridade, como demonstrado pelo sistema exclusivo TiltStop, que interrompe o funcionamento em caso de queda ou inclinação excessiva. Além disso, o design ergonómico, com aderência bi-mat antideslizante e inclinação ideal do punho, minimiza a fadiga em operações contínuas, proporcionando máxima comodidade.

Aplicações

Este triturador é ideal para uma vasta gama de aplicações em cozinhas profissionais, incluindo a preparação de sopas, cremes, molhos, purés e emulsionados em recipientes até 60 litros de capacidade. É uma ferramenta indispensável para restaurantes, hotéis, refeitórios, pastelarias e bares com elevada produção.

Os braços desmontáveis (disponíveis separadamente) e o batedor de varas (disponível) expandem a sua versatilidade, permitindo adaptar o equipamento a diversas tarefas culinárias, desde misturar ingredientes leves até processar alimentos mais densos de forma rápida e higiénica.

Especificações Técnicas

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

Potência Total	400 W
Velocidade do Motor	1500-12000 rpm
Alimentação Elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~ (1.7 A)
Plugue	EU (SCHUKO 2P)
Peso Líquido	2.46 kg