

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



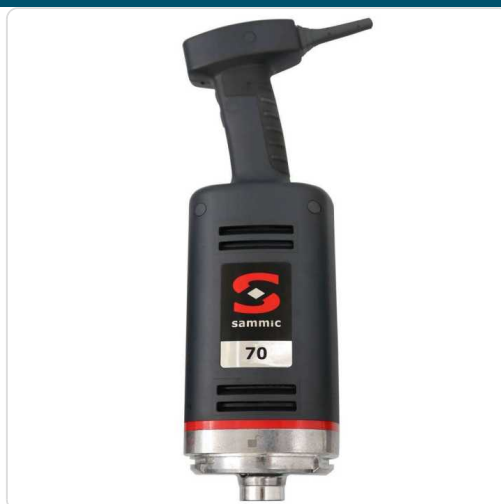
Hotelequip.pt

Bloco de motor MM-70 para Trituradores e Mixers – 750W

Informacoes do Produto

SKU:	SM3030716	Modelo:	3030716
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	3030716
Potência	Até 3 kW
Tipo	Triturador
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Bloco de motor MM-70 com 750W e 12000 rpm, ideal para trituradores e mixers profissionais em recipientes até 250 litros, com sistema de segurança TiltStop.

Descricao Completa

Bloco de Motor MM-70 — Principais Vantagens

O bloco de motor MM-70 (também conhecido como unidade motora ou corpo de motor) foi desenvolvido para oferecer uma performance profissional excecional em ambientes exigentes, sendo ideal para cozinhas industriais, hotéis e restaurantes. A sua velocidade fixa otimiza a eficiência no processamento de alimentos, garantindo resultados consistentes.

Projetado para trabalhar com recipientes de até 250 litros, este equipamento integra o sistema exclusivo TiltStop, que assegura a máxima segurança ao utilizador. Em caso de queda ou inclinação excessiva, o triturador é automaticamente desativado, evitando acidentes e garantindo uma operação segura.

A pensar na comodidade do utilizador, o bloco de motor apresenta um design ergonómico com uma carcaça de duplo material e aderência antideslizante, minimizando a fadiga durante longos períodos de utilização. O sistema Click-on-arm permite a troca rápida e segura dos braços desmontáveis, enquanto o indicador LED de duas cores oferece uma monitorização intuitiva do estado da máquina.

Aplicações

Este bloco de motor MM-70 é a solução perfeita para uma vasta gama de aplicações na hotelaria e restauração. É indispensável em cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas e serviços de catering que necessitam de triturar, emulsionar ou misturar grandes volumes de ingredientes de forma rápida e eficiente. A sua capacidade para trabalhar com recipientes até 250 litros torna-o ideal para a preparação de sopas, cremes, purés e molhos em grandes quantidades.

A sua robustez e design "Built to last" garantem um desempenho contínuo, mesmo sob as condições de trabalho mais exigentes, assegurando que o equipamento não sobreaquece. É a escolha ideal para estabelecimentos que valorizam a durabilidade, a segurança e a higiene, com a homologação NSF a comprovar a conformidade com as mais rigorosas normas internacionais.

Especificações Técnicas

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

Potência Total	750 W
Velocidade do Motor	12000 rpm
Alimentação Elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~ (3.5 A)
Plugue	EU (SCHUKO 2P)
Peso Líquido	3,47 kg
Capacidade Máxima do Recipiente	250 litros
Sistema de Segurança	TiltStop