

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

Suporte de Fixação Rápida Universal para Trituradores XM e TR/BM

Informacoes do Produto

SKU:	SM3030314	Modelo:	3030314
Marca:	Sammic	EAN:	8435561006178

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561006178
Modelo	3030314
Tipo	Triturador

Descricao Resumida

Suporte universal de fixação rápida para trituradores XM e TR/BM, ideal para cozinhas profissionais. Compatível com panelas e marmitas, lavável na máquina de loiça. Dimensões: 162x123x85 mm.

Descricao Completa

suporte fixação triturador — Suporte de Fixação Rápida — Principais Vantagens

Este suporte universal foi concebido para otimizar o desempenho do triturador, proporcionando uma fixação robusta e segura a qualquer tipo de panela ou marmita. A sua funcionalidade "quick fix" (fixação rápida) elimina a necessidade de ferramentas ou parafusos, garantindo uma montagem e desmontagem eficiente, ideal para ambientes profissionais dinâmicos como restaurantes, hotéis e cozinhas industriais.

Com um design ergonómico, facilita a utilização manual do triturador, aumentando a produtividade e reduzindo a fadiga do operador. Além disso, o suporte permite enrolar e fixar o cabo do equipamento de forma segura, contribuindo para uma melhor organização e segurança na arrumação.

A compatibilidade abrangente com as gamas XM (a partir da série 30) e TR/BM (a partir dos modelos 350) reforça a sua versatilidade, servindo como um acessório indispensável para trituradores que permitem bloqueio para trabalho contínuo. Pode ainda ser lavado na máquina de lavar loiça, simplificando os processos de higiene.

Aplicações

Ideal para cozinhas de restauração, hotelaria, hospitais e unidades de produção alimentar que utilizam trituradores e mixers para preparações em grandes volumes. A sua adaptabilidade a diversas panelas e marmitas torna-o perfeito para centros de dietética, refeitórios e qualquer estabelecimento que exija flexibilidade e rapidez na preparação de alimentos processados.

Particularmente útil em situações onde a higiene e a eficiência são críticas, como na produção de sopas, cremes, purés e molhos. A rápida instalação e remoção permite otimizar o tempo de trabalho e a rotação de equipamentos em diferentes estações de preparação.

Especificações Técnicas

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

Largura	162 mm
Profundidade	123 mm
Altura	85 mm
Peso Líquido	0.17 kg
Compatibilidade	Gama XM (Série 30+), Gama TR/BM (Modelos 350+)
Instalação	Rápida, sem ferramentas
Higiene	Lavável na máquina de lavar loiça