

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 rápido
ao produto

Triturador Industrial TRX-22 para Caldeirões até 800L, 2200W

Informacoes do Produto

SKU:	SM3030506	Modelo:	3030506
Marca:	Sammic	EAN:	8435561001609

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561001609
Modelo	3030506
Instalação	De Chão
Potência	Até 3 kW
Tipo	Triturador

Descrição Resumida

Triturador industrial potente de 2200W, ideal para grandes produções até 800L. Braço de 600mm, 2 velocidades e construção em aço inox.

Descrição Completa

Triturador Industrial para Grandes Produções — Principais Vantagens

Desenvolvido para responder às exigências de cozinhas profissionais e da indústria alimentar, este triturador (também conhecido como liquidificador de imersão) garante uma performance excepcional, mesmo em ritmos de produção intensos e lavagens frequentes. A sua robustez e capacidade adaptável tornam-no na solução ideal para misturar e tritar diretamente em caldeirões de grande volume, até 800 litros, sem comprometer a qualidade ou a eficiência.

Graças ao seu design inovador, com uma construção integral em aço inoxidável 18/10 e um braço de 600 mm, o equipamento oferece uma durabilidade e higiene superiores, essenciais no setor HORECA. A versatilidade é amplificada pela possibilidade de escolher entre três tipos de grelhas substituíveis, permitindo moer produtos fibrosos, multiusos ou obter texturas extremamente finas, adaptando-se a qualquer necessidade culinária.

A segurança do utilizador é uma prioridade, incorporando microrruptores de segurança, proteção no cabeçal triturador e um dispositivo de segurança por corte de energia. A facilidade de utilização é complementada pela mobilidade em múltiplas direções, ajuste de altura e um prático temporizador de 0 a 60 minutos, que liberta o operador para outras tarefas, aumentando a produtividade da sua equipa.

Aplicações

Este triturador industrial foi concebido para ambientes de alta produção, como restaurantes de grande escala, hotéis, refeitórios, hospitais e unidades de processamento alimentar. É perfeito para preparar grandes volumes de consomés, sopas, purés, molhos e tortilhas, diretamente nos recipientes de cozedura. A sua capacidade de trabalhar em caldeirões amplos e a robustez do braço adaptam-se perfeitamente a qualquer tipo de marmita, garantindo resultados homogéneos e consistentes em todas as preparações.

Especificações Técnicas

Característica	Valor
Capacidade máxima de recipiente	800L
Comprimento do braço triturador	600 mm
Diâmetro máximo da grelha	288 mm
Potência Total	2200 W
Velocidade (em líquido)	750-1500 rpm
Alimentação elétrica	400/50/3N~ (5 A 4,2 A)
Conexão elétrica	3P+N+G
Dimensões exteriores (L x P x A)	568 mm x 1643 mm (963 mm) x 1219 mm (1651 mm)
Peso líquido	96 kg
Nível de ruído (1 m.)	<70 dB(A)
Ruído de fundo	32 dB(A)