

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



Hotelequip.pt

Triturador Industrial para Caldeiros até 800L, 2 Velocidades

Informacoes do Produto

SKU:	SM3030504	Modelo:	3030504
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	3030504
Tipo	Triturador
Potência	Até 3 kW
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Triturador industrial de 2200W com 2 velocidades, ideal para cozinhas profissionais. Capacidade para caldeiros até 800 litros, braço de 600mm e construção robusta em aço inox. Versátil e seguro.

Descricao Completa

Triturador Industrial para Caldeiros – Principais Vantagens

Este triturador industrial (também conhecido como batedor de imersão de alta capacidade) foi projetado para operações de grande escala, garantindo elevada produtividade em cozinhas profissionais e na indústria alimentar. A sua construção robusta em aço inoxidável 18/10 assegura durabilidade e resistência, mesmo com utilização intensiva e lavagens frequentes. Ideal para misturar e triturar diretamente em caldeiros.

Com capacidade para trabalhar em recipientes de até 800 litros, este equipamento destaca-se pela sua versatilidade e eficácia. O braço triturador de 600 mm adapta-se a diversos tipos de marmitas e a funcionalidade de 2 velocidades permite controlar a consistência desejada.

A segurança é uma prioridade, incorporando um microrruptor de segurança, protetor no cabeçal triturador e um dispositivo de segurança por corte de fornecimento. Estas características garantem um ambiente de trabalho mais seguro e fiável, crucial em qualquer cozinha industrial ou unidade de preparação de alimentos.

Aplicações

Perfeito para cozinhas de grande produção, restaurantes, hotéis e unidades de catering que requeiram a preparação de grandes volumes de consomés, sopas, tortilhas e molhos. A sua capacidade de trabalhar em caldeiros de grandes dimensões torna-o indispensável para a produção em massa e para otimizar os processos de confeção de alimentos.

As três grelhas substituíveis – 21D para produtos fibrosos, 30D multiusos e 42D para acabamentos mais finos – conferem uma adaptabilidade superior a diversas texturas e preparações culinárias, desde cremes espessos a purés delicados.

Especificações Técnicas

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

Capacidade máxima de recipiente	800 litros
Comprimento braço triturador	600 mm
Diâmetro máx. 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 (Largura x Profundidade x Altura)	568 mm x 1643 mm x 1219 mm
Peso líquido	96 kg
Nível de ruído (1 metro)	<70 dB(A)
Ruído de fundo	32 dB(A)