

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: 20/05/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Bloco Motor para Triturador Industrial 12000 rpm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0705.10.029	Modelo:	MM-30
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	MM-30

Descricao Resumida

Motor industrial de 12000 rpm para trituradores e mixers profissionais, ideal para recipientes até 60L. Otimiza processos de cozinha com potência e fiabilidade.

Descricao Completa

Bloco motor triturador — Bloco Motor — Principais Vantagens

Concebido para equipar trituradores e mixers em ambientes de cozinha profissional, este bloco motor de alta performance oferece uma rotação constante de 12.000 rotações por minuto, garantindo uma eficiência excepcional no processamento de alimentos. A sua construção robusta e fiável é ideal para as exigências diárias da hotelaria e restauração, proporcionando durabilidade e um desempenho consistente para todas as suas necessidades de preparação dinâmica.

A operação deste motor destaca-se pela sua simplicidade e capacidade de integração com diferentes acessórios, permitindo uma versatilidade notável. É a escolha inteligente para estabelecimentos que procuram otimizar as suas operações de cozinha com um componente de excelência, assegurando resultados superiores em cada utilização. Invista na produtividade e qualidade do seu negócio com este componente de elevado rigor técnico.

Aplicações Profissionais

Este módulo motriz é indispensável para cozinhas de restaurantes, hotéis, refeitórios e qualquer outra instalação de grande volume que necessite de triturar, emulsionar ou misturar ingredientes de forma rápida e eficaz. É o complemento ideal para trituradores de imersão que precisam de potência e fiabilidade para lidar com grandes quantidades de alimentos em recipientes de até 60 litros. A sua capacidade de acionar braços como o MA-33 torna-o uma peça central em operações de preparação de molhos, sopas e purés.

Desde a confeção de bases para pratos complexos até à criação de texturas finas para pastelaria, este elemento técnico adapta-se perfeitamente a diversas tarefas. Garante que os seus chefs consigam manter um ritmo de trabalho elevado, sem comprometer a qualidade ou a homogeneidade das preparações. A sua equipa vai beneficiar de um equipamento que simplifica as tarefas mais exigentes e acelera os processos culinários.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Bloco Motor

Velocidade	Fixa - 12000 rpm
Capacidade de Recipientes (com braço MA-33)	Até 60 litros
Referência Fornecedor	MS0705.10.029
SKU	MS0705.10.029
Braços Incluídos	Não (ver opcionais)

Perguntas Frequentes

Para que tipo de equipamentos é este bloco motor adequado?

Este bloco motor é ideal para ser acoplado a trituradores de imersão e mixers industriais, sendo compatível com braços que se destinam a uso em recipientes de até 60 litros, como o modelo MA-33. Projetado para cozinhas profissionais, hotéis e restaurantes.

Qual a velocidade de rotação deste bloco motor?

O bloco motor opera a uma velocidade fixa de 12.000 rotações por minuto (rpm), garantindo uma trituração e mistura rápidas e eficientes de ingredientes. Esta velocidade otimizada assegura a homogeneidade e a qualidade desejada nas suas preparações.

Os acessórios de trituração vêm incluídos com o bloco motor?

Não, os braços e outros acessórios de trituração não estão incluídos com este bloco motor, sendo vendidos separadamente como opcionais. Deverá consultar a gama de acessórios compatíveis para complementar o seu equipamento.

É fácil fazer a manutenção deste bloco motor?

Este bloco motor foi concebido para ser robusto e fiável em ambientes exigentes, com requisitos de manutenção simplificados. Recomenda-se a limpeza regular e a verificação de componentes por um técnico qualificado para garantir o seu bom funcionamento contínuo.

Este equipamento é adequado para uso contínuo em cozinhas com grande volume de trabalho?

Sim, o bloco motor com velocidade fixa de 12.000 rpm foi desenhado para suportar as necessidades de cozinhas profissionais de alto volume. A sua construção durável e desempenho constante tornam-no uma ferramenta fiável para operações contínuas e exigentes, assegurando a produtividade do seu negócio.