

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Motor Triturador Velocidade Variável Profissional 15000 rpm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0705.19.011	Modelo:	FM 350 VV
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	FM 350 VV

Descricao Resumida

Motor triturador profissional de velocidade variável com 15000 rpm, ideal para cozinhas que exigem precisão e eficiência. Compatível com diversos acessórios.

Descrição Completa

Motor para Triturador — Principais Vantagens

Este bloco motor profissional de velocidade variável é uma solução robusta e versátil para cozinhas de alta exigência. Com uma velocidade máxima de 15000 rpm, assegura triturações rápidas e eficientes, essenciais para otimizar processos na sua cozinha. A sua capacidade de adaptação permite trabalhar com diversos acessórios, garantindo flexibilidade e resultados consistentes em qualquer preparação culinária.

Aplicações Profissionais

Ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes movimentados a hotéis de grande dimensão e serviços de catering, este equipamento é perfeito para preparar sopas, purés, molhos e cremes com a textura desejada. A sua performance de excelência melhora a produtividade e a qualidade dos pratos servidos, tornando-o um componente indispensável para qualquer chef que procure precisão e durabilidade.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Motor para Triturador
Velocidade Máxima	15000 rpm
Dimensões	Ø 130x360 mm
Braços (Opcional)	Não incluídos

Perguntas Frequentes

Posso utilizar este motor com braços de trituração de diferentes marcas?

Recomendamos a aquisição de braços compatíveis que se adaptem perfeitamente ao encaixe deste bloco motor para garantir a segurança e a eficácia na utilização.

Qual o nível de ruído operacional deste equipamento?

Este motor foi concebido para um funcionamento relativamente silencioso, minimizando o impacto no ambiente da sua cozinha profissional.

É fácil de limpar e manter?

Sim, o design otimizado facilita a limpeza e manutenção, permitindo uma higiene rápida e eficiente após cada utilização.

Quais são os benefícios da velocidade variável?

A velocidade variável permite um controlo preciso sobre a textura dos alimentos, desde triturações mais grosseiras a purés muito finos, adaptando-se a diversas receitas e consistências.

Este motor é adequado para uso contínuo em ambientes profissionais?

Absolutamente, este bloco motor foi construído para suportar o uso intensivo típico de cozinhas profissionais, garantindo durabilidade e fiabilidade.