

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:	MS0705.10.039	Modelo:	MM-70
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	MM-70

Descricao Resumida

Potente bloco motor de velocidade fixa para trituradores industriais, com 12000 rpm.
Essencial para cozinhas profissionais de alta produção.

Descricao Completa

Motor de Triturador — Principais Vantagens

Este módulo de motor de velocidade fixa é um componente essencial para a sua cozinha profissional. Concebido para operar a 12000 rotações por minuto, garante a máxima eficiência na trituração de alimentos, processando ingredientes de forma rápida e homogénea. A sua robustez e fiabilidade asseguram um desempenho consistente, fundamental para o ritmo exigente da restauração.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento de hotelaria que necessite de processar grandes volumes de alimentos. Este bloco é perfeito para a preparação de sopas, molhos, purés e cremes, integrando-se sem dificuldade em sistemas de trituradores industriais. A sua adaptabilidade faz dele uma solução versátil para diversas necessidades culinárias.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Bloco motor
Velocidade	Fixa - 12000 rpm
Capacidade Máxima do Recipiente	250 L (com braço MA-72)
Braços	Não incluídos (ver opcionais)

Perguntas Frequentes

Este bloco motor é compatível com todos os braços de triturador?

Não, este bloco motor foi concebido para ser compatível com braços específicos. Recomenda-se verificar a seção de opcionais para encontrar os braços adequados para o seu modelo.

Qual é a capacidade máxima de trabalho recomendada para este motor?

Considerando o desempenho ideal, este motor é recomendado para recipientes com capacidade até

250 litros, quando utilizado com o braço MA-72.

É fácil instalar este bloco motor num triturador existente?

A instalação é relativamente simples, contudo, para garantir a funcionalidade e segurança, recomendamos que seja realizada por um técnico qualificado, seguindo as instruções do manual.

Que tipo de manutenção é necessária para o bloco motor?

A manutenção regular geralmente envolve a limpeza externa e verificação de conexões elétricas. Consulte o manual do utilizador para obter detalhes sobre a lubrificação e outras rotinas de manutenção periódica.

Posso utilizar este motor para processar alimentos quentes?

Sim, este bloco motor é capaz de lidar com uma variedade de temperaturas de alimentos. No entanto, é importante garantir que o braço e o recipiente utilizados também sejam adequados para altas temperaturas.