

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Bloco Motor para Batedor/Triturador c/ Velocidade Variável 12000rpm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0705.10.036	Modelo:	MM-30V
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	MM-30V

Descricao Resumida

Bloco motor de velocidade variável para trituradores e batedores. Potência e precisão para cozinhas profissionais, ideal para recipientes até 60L.

Descricao Completa

Bloco Motor Triturador — Bloco Motor — Principais Vantagens

Este motor de elevado desempenho é um componente essencial para equipamentos de preparação dinâmica em qualquer cozinha profissional. Concebido para oferecer máxima eficácia e versatilidade, dispõe de velocidade ajustável até 12000 rotações por minuto, permitindo adaptar-se perfeitamente a diversas necessidades de trituração e batedura de ingredientes. A sua robustez garante uma longa vida útil e um funcionamento fiável no dia-a-dia de estabelecimentos de restauração, hotelaria e similares.

A adaptabilidade deste bloco motriz torna-o uma solução versátil para cozinheiros que procuram precisão e potência. Graças ao seu controlo de velocidade, é possível processar desde os alimentos mais delicados até aos mais exigentes, contribuindo para a otimização da produção e a melhoria da qualidade dos pratos servidos. Invista em componentes que elevam o padrão da sua operação.

Aplicações Profissionais

Este sistema motorizado é ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas, pastelarias e outras unidades de processamento alimentar que utilizem equipamentos de triturar e bater alimentos. É particularmente útil para a preparação de sopas, molhos, purés, cremes e massas, onde a consistência e a textura são cruciais. A sua inclusão permite uma gestão mais eficiente do tempo e a obtenção de resultados consistentes em grande volume.

No setor da hotelaria, a capacidade de resposta rápida é fundamental, e este bloco motor contribui para a agilidade necessária na preparação de grandes quantidades de alimentos, sem comprometer a qualidade. Assegure que a sua equipa tem os melhores recursos para uma produção culinária impecável, e que o seu estabelecimento se destaca pela eficiência.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Velocidade Máxima	12000 rpm
Velocidade de Operação	Variável

Característica	Detalhe
Capacidade de Recipientes (com braço MA-33)	Até 60 L
Braços Incluídos	Não (ver opcionais)

Perguntas Frequentes

Qual a principal utilização deste bloco motor?

É principalmente utilizado como componente de substituição ou complemento para batedores e trituradores industriais, ideal para processar uma vasta gama de alimentos em cozinhas profissionais de elevada exigência.

É compatível com todos os braços de trituradores?

Não, a compatibilidade pode variar. Este modelo é especificamente referenciado para funcionar com o braço MA-33 em recipientes até 60 litros, sendo importante verificar as especificações do seu equipamento existente.

Posso ajustar a velocidade de rotação?

Sim, o bloco motor oferece velocidade variável até um máximo de 12000 rpm, permitindo um controlo preciso para diferentes tipos de preparações e texturas desejadas.

Os braços para triturar vêm incluídos com o bloco motor?

Não, os braços não estão incluídos com este bloco motor. Devem ser adquiridos separadamente como opcionais, de acordo com as suas necessidades específicas de utilização.

Este equipamento é adequado para uso contínuo?

Sim, este bloco motor foi concebido para o rigor do ambiente profissional, sendo robusto e adequado para uso intensivo e contínuo em cozinhas com elevada produtividade.