

# 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: 22/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Bloco Motor para Triturador Industrial 12000 rpm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0705.10.024	<b>Modelo:</b>	MM-50
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	MM-50

### Descricao Resumida

Bloco motor de velocidade fixa a 12000 rpm para trituradores industriais, capaz de processar até 120L. Ideal para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### bloco motor triturador — Bloco Motor — Principais Vantagens

Este motor de velocidade fixa de 12000 rotações por minuto foi concebido para equipar trituradores e mixers em ambientes de cozinha profissional. A sua robustez e fiabilidade asseguram um desempenho consistente, fundamental para operações diárias intensivas. Este componente essencial garante que os equipamentos de preparação dinâmica funcionem com a máxima eficiência, processando grandes volumes de ingredientes de forma rápida e homogênea.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento de hotelaria que dependa de equipamentos de preparação de alimentos de alto rendimento. A sua capacidade de acionar braços misturadores em recipientes de até 120 litros torna-o perfeito para a confeção de sopas, molhos, purés e cremes em grande escala, otimizando o tempo de preparação e a uniformidade dos produtos finais. Permite uma flexibilidade notável ao ser compatível com diferentes acessórios opcionais.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Motor	Bloco motor de velocidade fixa
Velocidade	12000 rpm
Capacidade máxima de recipiente (com braço MA-52)	120 litros
Acessórios incluídos	Nenhum (braços vendidos separadamente)

### Perguntas Frequentes

#### **P1: Este bloco motor é compatível com todos os braços trituradores?**

R: Este motor é desenhado para funcionar com braços específicos, recomendamos verificar a compatibilidade com o modelo de braço MA-52 ou outros opcionais indicados, para garantir o ajuste

perfeito e o bom funcionamento. A escolha do braço certo é crucial para maximizar o desempenho.

**P2: Qual a capacidade máxima de líquidos que este motor consegue processar?**

R: Com o braço MA-52 adequado, este bloco motor consegue lidar com recipientes de até 120 litros de líquidos, tornando-o ideal para produções em larga escala em cozinhas profissionais. É importante respeitar esta capacidade para evitar sobrecargas e garantir a durabilidade.

**P3: Este equipamento é adequado para uso contínuo?**

R: Sim, o bloco motor foi construído para resistir ao uso contínuo e exigente de cozinhas profissionais, garantindo uma operação prolongada sem perdas de desempenho. A sua construção robusta assegura a resistência necessária para o ambiente de trabalho intenso.

**P4: De que tipo de manutenção necessita este bloco motor?**

R: A manutenção regular inclui a limpeza externa do motor e a verificação das ligações elétricas, conforme as recomendações do fabricante. É aconselhável consultar o manual de instruções para procedimentos de manutenção específicos e detalhados.

**P5: É possível adquirir apenas o bloco motor, sem os braços?**

R: Sim, o bloco motor é vendido separadamente como uma unidade independente, permitindo aos utilizadores complementar os seus equipamentos existentes com braços trituradores opcionais. Esta modularidade oferece flexibilidade na configuração do equipamento.