

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Triturador Industrial Móvel Inox 800L 1 Velocidade

Informacoes do Produto

SKU:	MS0705.10.015	Modelo:	TRX-21
Marca:	Sammic	EAN:	N/D
		Dimensões:	568 x 1643 x 1219 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	TRX-21

Descricao Resumida

Triturador industrial móvel em aço inoxidável 18/10, capacidade até 800L. Segurança avançada, ajustável em altura e fácil de limpar.

Descricao Completa

Triturador Industrial — Principais Vantagens

Este equipamento robusto, integralmente construído em aço inoxidável 18/10, foi concebido para operações de mistura e trituração de grande volume diretamente em cubas ou recipientes de confeção. A sua capacidade máxima para recipientes de até 800 litros torna-o indispensável para cozinhas profissionais de elevada produção, permitindo a elaboração eficiente de sopas, cremes, maioneses e outros preparados.

A segurança é primordial, incorporando um micro de controlo de posição que impede o funcionamento da turbina se o braço não estiver corretamente posicionado. Adicionalmente, possui um protetor de segurança no cabeçal triturador e um dispositivo de corte de abastecimento, garantindo a proteção do utilizador em todos os momentos.

Pensado para a comodidade do operador, o triturador é móvel, ajustável em altura e permite movimentos em várias direções, facilitando o trabalho em diferentes estações. É montado num carro com quatro rodas de borracha antiderrapante, sendo duas delas com travão, assegurando estabilidade e fácil deslocamento.

A manutenção e limpeza são simplificadas pela facilidade de desmontagem da turbina, disco e grelhas, que não requerem ferramentas. Com proteção IP44, este triturador garante durabilidade e desempenho consistente em ambientes de cozinha exigentes.

Aplicações Profissionais

Este potente aparelho é uma ferramenta valiosa para chefs e cozinheiros em restaurantes, hotéis, cantinas e empresas de catering que procuram otimizar a sua produção. Devido à sua capacidade e mobilidade, é o parceiro ideal para processar grandes quantidades de alimentos, desde a preparação de bases para caldos e molhos até purés e patés.

A sua versatilidade permite que este misturador profissional seja utilizado para triturar vegetais para sopas, emulsionar maionese em grande escala, ou preparar massas para panquecas e tortilhas, contribuindo para a eficiência e consistência dos pratos servidos. O design em aço inoxidável facilita a sua integração em ambientes que requerem os mais altos padrões de higiene e durabilidade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Construção	Aço inoxidável 18/10
Função	Misturar e triturar diretamente na cuba ou recipientes de cozinhar
Capacidade máxima recipiente	800 litros
Velocidades	1
Segurança	Micro de controlo da posição, protetor no cabeçal triturator, dispositivo de segurança por corte de abastecimento
Mobilidade	Móvel, ajustável em altura, carro com 4 rodas de borracha antiderrapante (2 com travão)
Manutenção	Turbina, disco e grelhas fáceis de desmontar sem ferramentas
Proteção	IP44
Grelha	Não incluída (ver opcionais)
Dimensões (LPA)	568x1643x1219 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima do recipiente que este triturador suporta?

Este triturador industrial está apto a trabalhar com recipientes de até 800 litros de capacidade, ideal para grandes produções em cozinhas profissionais. Garante eficiência na preparação de alimentos em volumes significativos.

É fácil de mover e ajustar este liquidificador industrial?

Sim, o equipamento foi desenhado para ser totalmente móvel, montado num carro com 4 rodas de borracha, duas das quais com travão para maior segurança. Além disso, é ajustável em altura e permite movimentos em várias direções, otimizando a ergonomia e o uso.

Este robot de cozinha profissional é seguro para o operador?

Definitivamente sim. Incorpora um micro de segurança que controla a posição do braço, impedindo o funcionamento caso não esteja corretamente encaixado. Conta ainda com um protetor no cabeçal triturator e um sistema de corte de abastecimento, salvaguardando a integridade do utilizador.

A limpeza e manutenção deste misturador triturador são complicadas?

Pelo contrário, a limpeza foi simplificada ao máximo. A turbina, o disco e as grelhas são facilmente desmontáveis sem a necessidade de ferramentas, o que agiliza o processo e assegura uma higiene rigorosa, essencial em ambientes profissionais.

Posso adquirir grelhas ou outros acessórios para este triturador?

O triturador é fornecido sem grelha, mas existem grelhas e outros opcionais disponíveis. Aconselhamos a consulta do nosso catálogo de acessórios para encontrar as peças mais adequadas às suas necessidades específicas de confeitaria.