

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 Profissional 800L 2 Velocidades

Informacoes do Produto

SKU:	MS0705.10.019	Modelo:	TRX-22
Marca:	Sammic	EAN:	N/D
		Dimensões:	568 x 1643 x 1219 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	TRX-22

Descricao Resumida

Triturador industrial de 2 velocidades, ideal para grandes volumes até 800L. Fabricado em inox, com rodas e ajuste de altura para máxima versatilidade.

Descricao Completa

Triturador Profissional — Principais Vantagens

Este robusto liquidificador industrial foi concebido para otimizar as operações de processamento alimentar em cozinhas profissionais. Construído integralmente em aço inoxidável 18/10, garante durabilidade e higiene excepcionais, essenciais para ambientes de hotelaria e restauração. A sua conceção permite misturar e triturar diretamente em cubas ou recipientes de grande capacidade, com um volume máximo impressionante de 800 litros, tornando-o ideal para a confeção de grandes quantidades de sopas, tortilhas ou maioneses.

A segurança é uma prioridade, integrando um micro de segurança que controla a posição de trabalho, impedindo o funcionamento da turbina se o braço estiver desalinhado. Apresenta ainda um protetor de segurança no cabeçal triturator e um dispositivo de segurança contra cortes de abastecimento. A sua mobilidade e ergonomia são asseguradas por um carro com quatro rodas de borracha antiderrapantes, duas com travão, e a possibilidade de ajustar a altura e mover em várias direções, facilitando o manuseamento e a integração em qualquer espaço de trabalho.

Aplicações Profissionais

Adequado para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, hotéis, cantinas e empresas de catering, este poderoso processador de alimentos é uma ferramenta indispensável para a sua cozinha. A capacidade de produzir grandes volumes de forma rápida e eficiente irá melhorar significativamente a sua produtividade diária. A facilidade de desmontagem da turbina, disco e grelhas, sem recurso a ferramentas, simplifica as tarefas de limpeza e manutenção, garantindo a conformidade com as rigorosas normas de higiene alimentar. É a solução perfeita para quem procura um aliado fiável e potente na preparação culinária.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável 18/10
Velocidades	2
Capacidade Máxima do Recipiente	800 litros

Dimensões (LPA)	568x1643x1219 mm
Proteção	IP44
Mobilidade	Carro com 4 rodas de borracha (2 com travão)

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de recipiente que este triturador suporta?

Este triturador foi concebido para trabalhar com recipientes até uma capacidade máxima de 800 litros, ideal para grandes produções em cozinhas industriais e de restauração.

O equipamento é fácil de limpar após a utilização?

Sim, a turbina, o disco e as grelhas foram criadas para serem facilmente desmontadas sem a necessidade de ferramentas, facilitando significativamente a limpeza e a manutenção da higiene.

Que medidas de segurança possui o triturador?

O aparelho inclui um micro de segurança que controla a posição de trabalho, um protetor no cabeçal triturador e um dispositivo de segurança por corte de abastecimento, garantindo a proteção do utilizador durante o funcionamento.

É possível movimentar o triturador dentro da cozinha?

Absolutamente. O triturador está montado num carro com quatro rodas de borracha, duas delas com travão, o que permite um movimento fácil e seguro em diversas direções e ajustes de altura.

Qual o material de construção principal deste triturador industrial?

O triturador é construído integralmente em aço inoxidável 18/10, um material robusto que assegura elevada resistência à corrosão, durabilidade e conformidade com as normas sanitárias mais exigentes.