

# 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: 16/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Triturador Profissional Vario-Speed para Cozinha Industrial, 10 L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM3030618	<b>Modelo:</b>	3030618
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561000695

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561000695
<b>Modelo</b>	3030618

### Descricao Resumida

Triturador profissional elétrico com velocidade variável, lâmina tri-blade, capacidade para recipientes até 10 L. Design ergonómico e lavagem fácil.

## Descricao Completa

### Triturador Profissional — Principais Vantagens

Este triturador (ou varinha mágica industrial) foi desenhado para as exigências da hotelaria e restauração, integrando uma lâmina tri-blade profissional de aço temperado para uma durabilidade excepcional. A versatilidade *all-in-one* permite uma operação sem a necessidade de ferramentas acessórias, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

O inovador sistema SmoothControl garante uma estabilidade superior e uma resposta mais rápida da máquina, com arranque suave sob carga e controlo de sobreaceleração. Projetado para máxima comodidade, o seu desenho compacto Ergo-design com bi-mat-grip e punho otimizado minimiza a fadiga do utilizador, mesmo em tarefas prolongadas. Além disso, a sua campânula anti-salpicos e o braço desmontável com sistema “Click-on-arm” asseguram uma limpeza fácil e segura, sendo lavável na torneira ou máquina de lavar loiça.

Com um motor Life-plus, este equipamento é construído para durar, suportando as provas de utilização mais exigentes sem sobreaquecimento da carcaça. A robustez dos braços, ultra resistentes a altas temperaturas, confirma a sua aptidão para trabalhos contínuos em ambientes profissionais rigorosos.

### Aplicações

Ideal para *mise en place* e como apoio crucial no serviço em restaurantes, hotéis, refeitórios e cozinhas industriais. A sua capacidade de processar ingredientes em recipientes de até 10 litros torna-o perfeito para uma vasta gama de preparações, desde sopas e cremes a molhos e purés. A sua alta performance e durabilidade são uma mais-valia em qualquer estabelecimento HORECA que exija eficiência e fiabilidade no dia-a-dia.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Potência Total	240 W

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Capacidade Máx. Recipiente</b>	10 litros
<b>Profundidade Máx. Trabalho</b>	148.6 mm
<b>Velocidade Motor</b>	1500 - 15000 rpm
<b>Diâmetro da Lâmina</b>	44 mm
<b>Diâmetro Cobre-Lâmina</b>	65 mm
<b>Alimentação Elétrica</b>	230 V / 50-60 Hz / 1~ (0.7 A)
<b>Plugue</b>	EU (SCHUKO 2P)
<b>Comprimento Braço Triturador</b>	223 mm
<b>Comprimento Total</b>	448 mm
<b>Peso Líquido</b>	1.51 kg
<b>Nível de Ruído (1 m.)</b>	<80 dB(A)
<b>Certificação</b>	Homologado por NSF