

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Triturador Profissional Gastronómico XM-21 – 12 Litros

Informacoes do Produto

SKU:	SM3030625	Modelo:	3030625
Marca:	Sammic	EAN:	8435561002767

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561002767
Modelo	3030625

Descricao Resumida

Triturador profissional elétrico de imersão de 300W, capacidade de 12 litros e velocidade variável, ideal para uso intensivo em cozinhas HORECA. Design ergonómico e lâmina Y-blade.

Descrição Completa

Triturador Profissional Gastronómico XM-21 — Principais Vantagens

Este triturador profissional, também conhecido como varinha mágica industrial, foi meticulosamente desenhado para as cozinhas mais exigentes do setor HORECA. Apresenta uma solução "tudo-em-um" que elimina a necessidade de ferramentas adicionais, otimizando o fluxo de trabalho e a eficiência na preparação de alimentos. A sua versatilidade permite realizar uma ampla gama de preparações, desde purés suaves a emulsões consistentes, garantindo resultados perfeitos em cada uso.

Equipado com uma lâmina Y-blade em aço temperado de longa duração e a tecnologia Vario-speed para velocidade variável, oferece um controlo excecional para diferentes texturas. O sistema SmoothControl assegura uma reação mais rápida e estabilidade superior, melhorando o arranque sob carga e prevenindo sobreaceleração, o que prolonga a vida útil do equipamento e garante uma operação segura e controlada. É ideal para recipientes com capacidade de até 12 litros, adaptando-se perfeitamente às necessidades de produção de cozinhas profissionais.

O design compacto e ergonómico maximiza o conforto do utilizador, minimizando a fadiga durante operações prolongadas. O punho bi-material com aderência antiderrapante e inclinação otimizada garante um manuseamento seguro e confortável. A construção robusta garante durabilidade e resistência, mesmo em ambientes de trabalho intensivos, e a capacidade de realizar trabalhos de longa duração sem sobreaquecimento prova a sua fiabilidade inquestionável.

Aplicações

Este equipamento é uma ferramenta indispensável para restaurantes, hotéis, empresas de catering, cozinhas industriais e qualquer estabelecimento de restauração que procure eficiência e resultados de alta qualidade. É excelente para a preparação de sopas, cremes, molhos, purés e outras misturas, permitindo um processamento rápido e uniforme de grandes volumes de ingredientes. A sua robustez e facilidade de limpeza tornam-no perfeito para ambientes com alta exigência de higiene e produtividade.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Potência Total	300 W
Capacidade Máxima de Recipiente	12 l
Velocidade do Motor	1500 - 15000 rpm
Diâmetro Cobre-Lâmina	82 mm
Alimentação Elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~ (1.5 A)
Plugue	EU (SCHUKO 2P)
Comprimento do Braço Triturador	250 mm
Comprimento Total	514 mm
Peso Líquido	2.31 kg
Nível de Ruído (1 m)	<80 dB(A)
Homologação	NSF