

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: 20/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Triturador e Batedor Combinado Eléctrico 300W para Hotelaria

Informacoes do Produto

SKU:	SM3030634	Modelo:	3030634
Marca:	Sammic	EAN:	8435561002644

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561002644
Modelo	3030634

Descricao Resumida

Triturador e batedor combinado profissional de 300W para hotelaria e restauração, com braço triturador até 12L e batedor para 30 claras. Versátil e compacto.

Descricao Completa

Triturador e Batedor Combinado — Principais Vantagens

O triturador e batedor combinado (mixer) foi concebido para otimizar qualquer operação em cozinhas profissionais, permitindo uma vasta gama de preparações culinárias sem a necessidade de múltiplos equipamentos. A sua versatilidade e design ergonómico tornam-no indispensável para chefs e equipas de cozinha que procuram eficiência e precisão.

Com um motor robusto e um sistema de controlo de velocidade variável, este equipamento garante uma performance consistente, mesmo em tarefas exigentes. A lâmina em Y-blade de aço temperado assegura durabilidade e cortes precisos, enquanto o sistema SmoothControl otimiza o arranque e a estabilidade, prevenindo sobreacelerações e garantindo um manuseamento suave.

A pensar no conforto e segurança do utilizador, o design compacto e o punho ergonómico bi-material proporcionam uma aderência firme e confortável, minimizando a fadiga durante longos períodos de uso. A campânula do braço triturador, especificamente projetada, evita salpicos, mantendo a área de trabalho limpa e segura.

Aplicações

Este equipamento multifuncional é ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, pastelarias e cantinas que necessitem de preparar sopas, purés, molhos e bases diversas em lotes até 12 litros. A função de batedor é perfeita para massas, claras em castelo e cremes, suportando capacidades até 30 claras de ovo, tornando-o um aliado valioso para a confeção de sobremesas e pastelaria fina.

Pela sua robustez e facilidade de limpeza, adapta-se perfeitamente a ambientes com alto volume de trabalho, onde a higiene e a eficiência são prioritárias, como hospitais, escolas e serviços de catering.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Potência Total	300 W

Característica	Detalhe
Alimentação Elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~ (1.5 A)
Plugue	EU (SCHUKO 2P)
Capacidade Máxima Recipiente (Triturador)	12 l
Velocidade Motor (Triturador)	1500 - 15000 rpm
Diâmetro Cobre-Lâmina	82 mm
Comprimento Braço Triturador	250 mm
Capacidade Claras de Ovo (Batedor)	2 - 30
Comprimento Braço Batedor	306 mm
Comprimento Total (com braço batedor)	570 mm
Nível de Ruído (1 m.)	<80 dB(A)
Peso Líquido	3.2 kg
Conformidade	NSF