

# 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 XM-31 para Cozinha Industrial, 30L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM3030672	<b>Modelo:</b>	3030672
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561002781

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561002781
<b>Modelo</b>	3030672

### Descricao Resumida

Triturador de imersão profissional para cozinhas HORECA, com 400W de potência e capacidade para recipientes até 30L. Seguro, eficiente e fácil de limpar para uso intensivo.

## Descricao Completa

### Triturador Profissional de Imersão— Principais Vantagens

Este triturador profissional de imersão (ou "mixer de mão") foi concebido para responder às exigências de cozinhas industriais e estabelecimentos HORECA, permitindo a preparação de uma vasta gama de alimentos sem a necessidade de acessórios adicionais. A sua lâmina Y-blade em aço temperado garante um fio de longa duração e resultados perfeitos, otimizando o fluxo de trabalho e a eficácia na cozinha.

Equipado com o sistema exclusivo TiltStop, o equipamento desliga-se automaticamente em caso de queda ou inclinação excessiva, garantindo máxima segurança para o utilizador. Com um design ergonómico e operação intuitiva, o manuseamento é simplificado, promovendo um ambiente de trabalho mais seguro e produtivo. A estrutura robusta e o motor de alto desempenho asseguram durabilidade e capacidade para trabalhos contínuos, tornando-o um investimento fiável a longo prazo.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering e cozinhas de grandes dimensões, este triturador de imersão é perfeito para processar sopas, molhos, purés e cremes em recipientes até 30 litros. A sua robustez e eficiência são essenciais para ambientes com elevado volume de produção, onde a qualidade e a consistência dos preparados são cruciais. É também uma ferramenta indispensável para pastelarias e bares que requerem a mistura rápida e homogénea de ingredientes, combinando versatilidade e fiabilidade.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Potência Total	400 W
Capacidade Máxima Recipiente	30 litros

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Velocidade Motor</b>	12000 rpm
<b>Diâmetro Cobre-Lâmina</b>	92.2 mm
<b>Alimentação Elétrica</b>	230 V / 50-60 Hz / 1~ (1.7 A)
<b>Plugue</b>	EU (SCHUKO 2P)
<b>Comprimento Braço Triturador</b>	306 mm
<b>Comprimento Total</b>	614 mm
<b>Peso Líquido</b>	3.34 kg
<b>Nível de Ruído (1 m.)</b>	<80 dB(A)