

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: 22/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Triturador Profissional para Cozinha 400W – 45L

Informacoes do Produto

SKU:	SM3030674	Modelo:	3030674
Marca:	Sammic	EAN:	8435561002798

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561002798
Modelo	3030674

Descricao Resumida

Triturador profissional elétrico de 400W e 12000 rpm, ideal para uso intensivo em recipientes até 45 litros. Design ergonómico e seguro.

Descricao Completa

Triturador Profissional — Principais Vantagens

Desenhado para as cozinhas mais exigentes, este triturador (ou liquidificador de imersão) eleva a eficiência da sua operação. A sua construção “tudo-em-um” permite realizar múltiplas preparações sem a necessidade de acessórios adicionais, otimizando o fluxo de trabalho e poupando tempo valioso em ambientes de restauração e hotelaria.

Equipado com uma lâmina Y-blade em aço temperado de longa duração, garante um desempenho consistente e resultados perfeitos, mesmo em tarefas prolongadas. A velocidade fixa, combinada com um motor de alto rendimento, assegura que o aparelho não sobreaquece, prolongando a sua vida útil e mantendo a produtividade em picos de trabalho.

A segurança do utilizador é primordial, e este triturador incorpora o sistema exclusivo TiltStop, que interrompe o funcionamento em caso de inclinação excessiva ou queda, prevenindo acidentes. Além disso, o design ergonómico com “bi-mat grip” e braço desmontável “Click-on-arm” oferece o máximo conforto e facilidade de manuseamento, reduzindo a fadiga durante o uso contínuo.

Aplicações

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos HORECA, incluindo restaurantes de alta gastronomia, hotéis, cozinhas industriais, pastelarias e bares. É perfeitamente adequado para preparar sopas, cremes, molhos e purés diretamente em recipientes de até 45 litros, sendo uma ferramenta indispensável para preparações em grande volume.

A sua robustez e facilidade de limpeza, com braço lavável na torneira ou máquina de lavar loiça, tornam-no a escolha ideal para cozinhas com elevada exigência de higiene e eficiência. A homologação NSF é uma garantia adicional de segurança alimentar e sanidade, crucial para qualquer operação profissional.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Potência Total	400 W
Capacidade Máxima de Recipiente	45 litros
Velocidade Motor	12000 rpm
Diâmetro Cobre-Lâmina	92.2 mm
Alimentação Elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~ (1.7 A)
Plugue	EU (SCHUKO 2P)
Comprimento do Braço Triturador	366 mm
Comprimento Total	674 mm
Peso Líquido	3.56 kg
Nível de Ruído (1 m.)	<80 dB(A)