

# 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



Hotelequip.pt

## Triturador Profissional CX-33 400W para Bares e Restaurantes

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM3030675	<b>Modelo:</b>	3030675
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561002804

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561002804
<b>Modelo</b>	3030675

### Descricao Resumida

Triturador profissional elétrico de 400W, ideal para recipientes até 60L. Ergonómico, seguro e fácil de limpar, perfeito para cozinhas HORECA.

## Descricao Completa

### Triturador Profissional XM-33 — Principais Vantagens

O Triturador Profissional XM-33 é uma solução "tudo-em-um" desenhada para a cozinha HORECA, permitindo realizar uma vasta gama de preparações culinárias sem a necessidade de acessórios adicionais. Equipado com uma lâmina Y-blade em aço temperado de longa duração, este triturador (ou liquidificador de imersão) garante eficiência e resultados consistentes em recipientes de até 60 litros, ideal para pastelarias, restaurantes e hotéis.

A segurança é primordial no ambiente profissional, e o XM-33 integra o sistema exclusivo TiltStop, que interrompe o funcionamento em caso de queda ou inclinação excessiva. Esta funcionalidade, aliada a um design compacto e ergonómico com empunhadura bi-material e anti-deslizante, assegura não só a proteção do utilizador, mas também uma operação confortável e intuitiva. Indicadores luminosos de LED informam o estado da máquina, facilitando o uso contínuo.

Construído para durar, este triturador foi concebido para suportar o ritmo intenso das cozinhas profissionais. O motor de alta performance permite trabalhos prolongados sem sobreaquecimento da carcaça, e a sua robusta construção, com braços ultra resistentes a altas temperaturas, garante uma longa vida útil. A homologação NSF atesta a conformidade com as mais rigorosas normas de segurança e higiene, permitindo uma limpeza fácil e eficaz.

### Aplicações

Este equipamento é ideal para uma ampla variedade de estabelecimentos no setor HORECA, incluindo restaurantes, hotéis, cantinas industriais, pastelarias e bares. É perfeitamente adequado para preparar grandes volumes de sopas, cremes, molhos, purés e outras misturas, otimizando o fluxo de trabalho e garantindo a consistência das preparações culinárias.

A sua capacidade de utilização em recipientes de até 60 litros torna-o indispensável para cozinhas de médio e grande porte, onde a eficiência e a rapidez são cruciais. A facilidade de manuseamento e limpeza agiliza as tarefas diárias, contribuindo para um ambiente de trabalho mais produtivo e higiénico.

### Especificações Técnicas

<b>Característica</b>	<b>Valor</b>
<b>Potência Total</b>	400 W
<b>Capacidade Máxima de Recipiente</b>	60 litros
<b>Velocidade do 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>	420 mm
<b>Comprimento Total</b>	728 mm
<b>Peso Líquido</b>	3.74 kg
<b>Nível de Ruído (1 m)</b>	<80 dB(A)