

# 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: 17/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Triturador Combinado MB-31 230V - 30L / 50 Claras

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM3030676	<b>Modelo:</b>	3030676
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561002651

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561002651
<b>Modelo</b>	3030676

### Descricao Resumida

Triturador e batedor combinado de 400W com capacidade para 30L e 50 claras. Ideal para hotelaria e restauração, com velocidade variável e sistema de segurança.

## Descricao Completa

### Triturador Combinado MB-31 — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e versatilidade do triturador combinado (mixer profissional) MB-31, uma solução "tudo-em-um" concebida para as exigências da cozinha profissional. Este equipamento robusto combina as funções de triturador e batedor de varas, permitindo realizar diversas preparações com um único aparelho, otimizando o seu espaço e tempo de trabalho.

Equipado com tecnologia avançada como o Vario-speed para controlo de velocidade variável e o sistema SmoothControl para maior estabilidade, o MB-31 garante um desempenho superior. A lâmina Y-blade em aço temperado assegura um fio duradouro e resultados perfeitos, enquanto o design ergonómico com "Ergo-design & bi-mat grip" proporciona o máximo conforto e segurança durante a utilização.

A pensar na segurança operacional, o sistema exclusivo TiltStop desliga automaticamente o equipamento em caso de queda ou inclinação excessiva, prevenindo acidentes e garantindo uma operação otimizada. A facilidade de limpeza é assegurada pelos braços desmontáveis que podem ser lavados na torneira ou na máquina de lavar loiça, e a conformidade com a homologação NSF atesta a sua higiene e segurança para uso alimentar.

### Aplicações

Este triturador e batedor combinado é a ferramenta ideal para cozinhas profissionais de restaurante, hotelaria, pastelaria, catering e qualquer estabelecimento HORECA que necessite de um equipamento multifuncional de alto rendimento. A sua capacidade de triturar até 30 litros e bater até 50 claras de ovo torna-o perfeito para preparações de médio a grande volume, desde sopas e cremes a massas e sobremesas, suportando longas horas de trabalho sem sobreaquecimento.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Potência Total	400 W

<b>Alimentação Elétrica</b>	230 V / 50-60 Hz / 1~ (1.7 A)
<b>Plugue</b>	EU (SCHUKO 2P)
<b>Capacidade Máxima Recipiente (Triturador)</b>	30 l
<b>Velocidade Motor</b>	1500 - 12000 rpm
<b>Diâmetro Cobre-Lâmina</b>	92.2 mm
<b>Comprimento Braço Triturador</b>	306 mm
<b>Comprimento Total (Triturador)</b>	615 mm
<b>Capacidade Claras de Ovo (Batedeira)</b>	2 - 50
<b>Comprimento Braço Batedor</b>	369 mm
<b>Comprimento Total (com Braço Batedor)</b>	704 mm
<b>Peso Líquido</b>	4.61 kg
<b>Nível de Ruído (1 m)</b>	<80 dB(A)