

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: 22/06/2026

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

SKU:	SM3030676	Modelo:	3030676
Marca:	Sammic	EAN:	8435561002651

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561002651
Modelo	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

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