

# 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 Eléctrico 570W para recipientes até 80L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM3030684	<b>Modelo:</b>	3030684
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561002811

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561002811
<b>Modelo</b>	3030684

### Descricao Resumida

Triturador profissional elétrico 570W, ideal para recipientes até 80L. Equipamento robusto e seguro com sistema TiltStop para uso intensivo em HORECA.

## Descricao Completa

### Triturador Profissional Elétrico — Principais Vantagens

Este triturador (ou liquidificador de imersão) foi especificamente concebido para as exigências do setor HORECA e hotelaria, permitindo a preparação de uma vasta gama de alimentos sem a necessidade de ferramentas acessórias. Com um design robusto e funcionalidades que garantem a segurança e a eficiência, é a escolha ideal para cozinhas profissionais que procuram fiabilidade e desempenho.

Equipado com uma lâmina Y-blade profissional em aço temperado de longa duração e velocidade fixa, este equipamento assegura resultados consistentes. A sua capacidade para trabalhar em recipientes de até 80 litros otimiza as operações em grande escala, tornando-o indispensável para cozinhas de volume.

A segurança do utilizador é primordial, por isso, integra o sistema exclusivo TiltStop, que interrompe o funcionamento em caso de queda ou inclinação excessiva. Adicionalmente, o seu design ergonómico minimiza a fadiga durante o uso prolongado, e o braço desmontável com fecho rápido facilita a limpeza e manutenção, garantindo a higiene certificada pela NSF.

### Aplicações

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, hotéis, cantinas, pastelarias e bares que necessitam de triturar e liquidificar grandes volumes de ingredientes. É perfeito para a confeção de sopas, cremes, purés, molhos e bases para sobremesas, otimizando o tempo de preparação em cozinhas com elevado ritmo de trabalho.

A sua construção robusta permite uma operação contínua e intensiva, adequando-se a cozinhas industriais e de catering onde a durabilidade e o desempenho sem falhas são cruciais para a eficiência operacional.

### Especificações Técnicas

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

<b>Potência Total</b>	570 W
<b>Capacidade Máxima do Recipiente</b>	80 l
<b>Velocidade do Motor</b>	12000 rpm
<b>Diâmetro Cobre-Lâmina</b>	101 mm
<b>Alimentação Elétrica</b>	230 V / 50-60 Hz / 1~ (3.2 A)
<b>Plugue</b>	EU (SCHUKO 2P)
<b>Comprimento do Braço Triturador</b>	425 mm
<b>Comprimento Total</b>	765 mm
<b>Peso Líquido</b>	4.79 kg
<b>Nível de Ruído (1 m)</b>	<80 dB(A)
<b>Homologação</b>	NSF