

# 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: 15/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Triturador Batedor Combinado Elétrico 80L 570W Vario-speed

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM3030691	<b>Modelo:</b>	3030691
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561002668

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561002668
<b>Modelo</b>	3030691

### Descricao Resumida

Triturador batedor combinado elétrico de 570W com capacidade para 80L, Vario-speed e sistema SmoothControl. Ideal para uso profissional em hotelaria e restauração. Braços desmontáveis.

## Descrição Completa

### Triturador Batedor Combinado — Principais Vantagens

Desenvolvido para cozinhas profissionais exigentes, este triturador batedor combinado multifuncional (também conhecido como mixer de imersão ou varinha mágica profissional) otimiza o fluxo de trabalho, permitindo realizar diversas preparações com um único equipamento. A sua capacidade robusta e o design ergonómico garantem a máxima eficiência e o mínimo esforço para o utilizador.

A incorporação da tecnologia Vario-speed e o sistema SmoothControl assegura um controlo de velocidade preciso e estável, resultando em misturas homogéneas e consistentes. Desde purés a molhos delicados, este equipamento proporciona resultados profissionais com toda a segurança e durabilidade, tornando-o um investimento indispensável para qualquer negócio HORECA.

A construção "Built to last" com motor de alta performance e braços ultra resistentes a temperaturas elevadas garante uma longa vida útil do equipamento, mesmo sob uso intensivo. A homologação NSF certifica a conformidade com os mais elevados padrões de higiene e segurança alimentar.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, pastelarias e unidades de catering que requerem versatilidade e potência na preparação. Perfeito para triturar grandes volumes de alimentos em recipientes de até 80 litros e para bater claras de ovo em quantidades que variam de 2 a 80, respondendo às necessidades de produção de média a grande escala.

A sua adaptabilidade permite a confeção de sopas, cremes, molhos, purés, maioneses e sobremesas, consolidando-o como uma ferramenta essencial para chefs e cozinheiros que procuram otimizar o tempo e a qualidade na cozinha.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Potência Total	570 W

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Alimentação Elétrica</b>	230 V / 50-60 Hz / 1~ (3.2 A)
<b>Plugue</b>	EU (SCHUKO 2P)
<b>Função Triturador:</b>	
<b>Capacidade Máxima de Recipiente</b>	80 litros
<b>Velocidade do Motor</b>	1500-12000 rpm
<b>Diâmetro Cobre-Lâmina</b>	101 mm
<b>Comprimento do Braço Triturador</b>	425 mm
<b>Função Batedeira:</b>	
<b>Capacidade (claras de ovo)</b>	2 a 80
<b>Comprimento do Braço Batedor</b>	405 mm
<b>Comprimento Total (com braço batedor)</b>	746 mm
<b>Peso Líquido</b>	5.65 kg
<b>Nível de Ruído (1 m)</b>	<80 dB(A)
<b>Homologação</b>	NSF