

# 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



Hotelequip.pt

## Triturador Mix MM-10V Vario-Speed para Recipientes até 10L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM3030616	<b>Modelo:</b>	3030616
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561002514

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561002514
<b>Modelo</b>	3030616

### Descricao Resumida

Triturador de imersão de velocidade variável, ideal para "mise en place" em recipientes até 10 litros. Potência de 240 W para alta eficiência.

## Descricao Completa

### Triturador Mix MM-10V — Principais Vantagens

O triturador MM-10V (mixer) é a solução ideal para operações de "mise en place" e apoio contínuo em serviços de restauração, hotelaria e cozinhas industriais. Com o seu design "all-in-one" e um braço triturador versátil, permite a execução de múltiplas tarefas sem a necessidade de acessórios adicionais, otimizando o fluxo de trabalho e a eficiência na sua cozinha profissional.

Equipado com o sistema Vario-Speed para velocidade variável e SmoothControl, este equipamento garante uma resposta rápida e estabilidade superior durante o uso. Melhora o arranque sob carga e previne sobreacelerações, protegendo o motor e prolongando a vida útil do aparelho. É projetado para trabalhar eficazmente em recipientes com capacidade até 10 litros.

A comodidade do utilizador é primordial, evidenciada pelo design compacto e ergonómico com o inovador Ergo-design & bi-mat-grip. A carcaça externa combina dois materiais para uma pega antiderrapante e um manuseamento confortável. A inclinação otimizada do punho minimiza a fadiga em operações prolongadas, um fator crucial em ambientes de alta exigência.

Construído para durar, o MM-10V oferece um desempenho profissional sustentado, realizando trabalhos de longa duração sem sobreaquecimento. O motor Life-plus, testado rigorosamente, assegura fiabilidade. A sua geometria estudada previne quedas acidentais, e a homologação pela NSF garante os mais altos padrões de segurança e higiene, facilitando também uma limpeza eficiente.

### Aplicações

Este triturador é indispensável em cozinhas de restaurantes, hotéis, cafetarias e serviços de catering, onde a preparação rápida e consistente de molhos, cremes, purés e sopas é fundamental. A sua capacidade de processar até 10 litros torna-o adequado para produções de volume médio, garantindo resultados homogêneos e de alta qualidade em diversas preparações culinárias.

### Especificações Técnicas

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

<b>Potência Total</b>	240 W
<b>Velocidade do Motor</b>	1500 - 15000 rpm
<b>Alimentação Elétrica</b>	230 V / 50-60 Hz / 1~ (0.7 A)
<b>Plugue</b>	EU (SCHUKO 2P)
<b>Peso Líquido</b>	1,13 kg
<b>Capacidade do Recipiente</b>	Até 10 litros
<b>Segurança e Higiene</b>	Homologado por NSF