

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: 09/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



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

Informacoes do Produto

SKU:	SM3030616	Modelo:	3030616
Marca:	Sammic	EAN:	8435561002514

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561002514
Modelo	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
----------------	---------

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