

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 23/05/2026

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

Triturador de Mão Profissional MM-20V - Motor 300W

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-----------|----------------|---------------|
| SKU: | SM3030637 | Modelo: | 3030637 |
| Marca: | Sammic | EAN: | 8435561002521 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | Sammic |
| EAN | 8435561002521 |
| Modelo | 3030637 |

Descricao Resumida

Triturador de mão profissional 300W com velocidade variável e sistema SmoothControl. Ideal para cozinhas Horeca em recipientes até 12L.

Descrição Completa

Triturador de Mão Profissional MM-20V — Principais Vantagens

Concebido para as exigências da hotelaria, restauração e cozinhas industriais, este triturador de mão profissional (também conhecido como batedor de imersão ou varinha mágica) combina rendimento superior com uma ergonomia excepcional. A sua potência de 300W e o motor de velocidade variável garantem resultados perfeitos em diversas preparações, desde molhos delicados a sopas robustas, em recipientes de até 12 litros.

Equipado com o inovador sistema SmoothControl, oferece uma resposta imediata e estabilidade otimizada, melhorando o arranque em carga e limitando a sobreaceleração. Este pormenor técnico assegura uma experiência de utilização mais segura e eficiente, prolongando a vida útil do equipamento e garantindo a consistência das suas elaborações culinárias.

A construção "Built to last" assegura uma durabilidade excepcional, permitindo trabalhos contínuos sem sobreaquecimento da carcaça. A certificação NSF garante a conformidade com os mais elevados padrões de segurança alimentar e higiene, tornando-o um aliado indispensável em qualquer cozinha profissional que preze pela qualidade e eficiência.

Aplicações

Este triturador de mão é ideal para uma vasta gama de aplicações em cozinhas profissionais, incluindo restaurantes de alta gastronomia, hotéis, empresas de catering e refeitórios institucionais. A sua versatilidade permite preparar purés, cremes, sopas, molhos e emulsões, adaptando-se a diversos volumes e texturas. É particularmente eficaz em tarefas que exigem precisão e controlo, como a emulsificação de molhos ou a preparação de pequenas quantidades de alimentos para serviços à la carte.

Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe |
|----------------|---------|
| Potência Total | 300 W |

| Característica | Detalhe |
|-------------------------------------------|---------------------------------|
| Velocidade do Motor | 1500 - 15000 rpm |
| Alimentação Elétrica | 230 V / 50-60 Hz / 1~ (1.5 A) |
| Plugue | EU (SCHUKO 2P) |
| Peso Líquido | 1.74 kg |
| Vario-speed | Sim |
| Sistema SmoothControl | Sim |
| Capacidade Máxima do Recipiente | 12 litros |
| Braços Desmontáveis (Click-on-arm) | Não incluídos no bloco de motor |
| Certificação | NSF |