

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

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM3030637	<b>Modelo:</b>	3030637
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561002521

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561002521
<b>Modelo</b>	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

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