

# 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 para Hotelaria e Restauração, 400W

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM3030667	<b>Modelo:</b>	3030667
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561002545

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561002545
<b>Modelo</b>	3030667

### Descricao Resumida

Triturador de mão profissional de 400W, ideal para hotelaria e restauração. Com velocidade variável e sistema SmoothControl para máxima estabilidade e segurança. Suporta recipientes até 60L.

## Descrição Completa

### Triturador de Mão para Hotelaria — Principais Vantagens

Este triturador de mão (ou liquidificador de imersão) foi concebido para um rendimento profissional excepcional, suportando as exigências diárias de cozinhas industriais, restaurantes e hotéis. Equipado com um motor robusto de 400W, garante um processamento eficiente e consistente de alimentos, ideal para grandes volumes de produção.

A tecnologia Vario-speed e o sistema SmoothControl asseguram uma velocidade variável precisa e uma estabilidade superior durante a operação. Estas funcionalidades permitem um controlo otimizado, melhoram o arranque sob carga e limitam a sobreaceleração, garantindo resultados perfeitos e uma experiência de utilização mais segura.

A segurança do utilizador é uma prioridade, como demonstrado pelo sistema exclusivo TiltStop, que interrompe o funcionamento em caso de queda ou inclinação excessiva. Além disso, o design ergonómico, com aderência bi-mat antideslizante e inclinação ideal do punho, minimiza a fadiga em operações contínuas, proporcionando máxima comodidade.

### Aplicações

Este triturador é ideal para uma vasta gama de aplicações em cozinhas profissionais, incluindo a preparação de sopas, cremes, molhos, purés e emulsionados em recipientes até 60 litros de capacidade. É uma ferramenta indispensável para restaurantes, hotéis, refeitórios, pastelarias e bares com elevada produção.

Os braços desmontáveis (disponíveis separadamente) e o batedor de varas (disponível) expandem a sua versatilidade, permitindo adaptar o equipamento a diversas tarefas culinárias, desde misturar ingredientes leves até processar alimentos mais densos de forma rápida e higiénica.

### Especificações Técnicas

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

<b>Potência Total</b>	400 W
<b>Velocidade do Motor</b>	1500-12000 rpm
<b>Alimentação Elétrica</b>	230 V / 50-60 Hz / 1~ (1.7 A)
<b>Plugue</b>	EU (SCHUKO 2P)
<b>Peso Líquido</b>	2.46 kg