

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Triturador de Mão Elétrico MM-50 para 120L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM3030677	<b>Modelo:</b>	3030677
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561002552

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561002552
<b>Modelo</b>	3030677

### Descricao Resumida

Triturador de mão elétrico profissional de 570W, ideal para recipientes até 120L. Velocidade 12000 rpm e sistema de segurança TiltStop.

## Descrição Completa

### Triturador de Mão Profissional — Triturador de Mão Elétrico Profissional — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e robustez do triturador de mão (ou mixer de imersão) concebido para as exigências da hotelaria, restauração e cozinhas industriais. Este equipamento oferece um rendimento profissional excepcional, capaz de processar até 120 litros com uma velocidade fixa, garantindo resultados consistentes e homogêneos. A sua construção duradoura assegura uma operação fiável e prolongada mesmo sob uso intensivo.

A segurança do operador é prioritária, e para isso, incorpora o sistema exclusivo TiltStop, que deteta quedas ou inclinações excessivas, interrompendo automaticamente o funcionamento. Além disso, o motor está preparado para trabalhos contínuos sem sobreaquecimento, e a sua certificação NSF atesta a conformidade com as mais rigorosas normas de higiene e segurança alimentar.

Desenhado para o máximo conforto do utilizador, este triturador possui um design ergonómico com “bi-mat grip”, uma carcaça externa fabricada em dois materiais para uma aderência antiderrapante e uma inclinação otimizada do punho que minimiza a fadiga durante a utilização. A manobra intuitiva, complementada por um indicador luminoso LED de duas cores, facilita a operação e informa o estado da máquina de forma clara.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, refeitórios, pastelarias e outras cozinhas com volume de produção médio a alto. Perfeito para preparar sopas, cremes, purés e molhos diretamente em panelas e recipientes de grande capacidade, otimizando o fluxo de trabalho e reduzindo o tempo de preparação. A sua versatilidade permite uma vasta gama de aplicações, desde misturar ingredientes finamente a emulsionar líquidos com perfeição.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade Máxima do Recipiente	120 litros

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Potência Total</b>	570 W
<b>Velocidade do Motor</b>	12000 rpm
<b>Alimentação Elétrica</b>	230 V / 50-60 Hz / 1~ (3.2 A)
<b>Ficha Elétrica</b>	EU (SCHUKO 2P)
<b>Peso Líquido</b>	3.47 kg
<b>Sistema de Segurança</b>	TiltStop
<b>Ergonomia</b>	Design ergonómico, grip antiderrapante, punho otimizado
<b>Certificação</b>	NSF