

# 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



Hotelequip.pt

## Triturador de Mão Vario-Speed para Recipientes até 120L, 570W

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM3030686	<b>Modelo:</b>	3030686
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561002569

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561002569
<b>Modelo</b>	3030686

### Descricao Resumida

Triturador de mão profissional (570W) com Vario-speed para recipientes até 120L. Ideal para HORECA, oferece SmoothControl e segurança TiltStop. Equipamento robusto e ergonómico.

## Descrição Completa

### Triturador de Mão Profissional — Principais Vantagens

Este triturador de mão profissional (ou liquidificador de imersão) foi concebido para o ambiente exigente da restauração e hotelaria. Com um potente motor de 570W e o sistema Vario-speed, proporciona controlo preciso para trabalhar com ingredientes de diversas texturas em recipientes de até 120 litros, garantindo resultados homogéneos e consistentes.

O sistema SmoothControl revoluciona a experiência de utilização, oferecendo uma resposta de velocidade mais rápida e uma estabilidade otimizada. Esta tecnologia não só melhora o arranque sob carga, como também limita a sobreaceleração, protegendo o equipamento e otimizando o processo de preparação em cozinhas industriais.

Pensado para a máxima segurança e conforto do utilizador, incorpora o exclusivo sistema TiltStop, que paralisa o funcionamento em caso de inclinação excessiva. O design compacto, ergonómico e com punho bi-material assegura uma aderência segura e reduz a fadiga, mesmo em operações contínuas e intensivas.

### Aplicações

Ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas e empresas de catering que necessitam de processar grandes volumes de alimentos. Perfeito para preparar sopas, cremes, purés, molhos e bases para pastelaria, este equipamento adapta-se a variadas necessidades culinárias. A opção de dois tamanhos de braço e o batedor de varas (disponíveis separadamente) aumentam a sua versatilidade para diversas preparações.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Potência Total	570 W
Velocidade do Motor	1500-12000 rpm

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Alimentação Elétrica</b>	230 V / 50-60 Hz / 1~ (3.2 A)
<b>Tipo de Ficha</b>	EU (SCHUKO 2P)
<b>Peso Líquido</b>	3.47 kg
<b>Capacidade Recipiente</b>	Até 120 litros