

# 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: 15/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Suporte de Fixação Rápida Universal para Trituradores XM e TR/BM

### Informacoes do Produto

|               |           |                |               |
|---------------|-----------|----------------|---------------|
| <b>SKU:</b>   | SM3030314 | <b>Modelo:</b> | 3030314       |
| <b>Marca:</b> | Sammic    | <b>EAN:</b>    | 8435561006178 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |               |
|---------------|---------------|
| <b>Marca</b>  | Sammic        |
| <b>EAN</b>    | 8435561006178 |
| <b>Modelo</b> | 3030314       |

### Descricao Resumida

Suporte universal de fixação rápida para trituradores XM e TR/BM, ideal para cozinhas profissionais. Compatível com panelas e marmitas, lavável na máquina de loiça. Dimensões: 162x123x85 mm.

## Descricao Completa

### suporte fixação triturador — Suporte de Fixação Rápida — Principais Vantagens

Este suporte universal foi concebido para otimizar o desempenho do triturador, proporcionando uma fixação robusta e segura a qualquer tipo de panela ou marmita. A sua funcionalidade "quick fix" (fixação rápida) elimina a necessidade de ferramentas ou parafusos, garantindo uma montagem e desmontagem eficiente, ideal para ambientes profissionais dinâmicos como restaurantes, hotéis e cozinhas industriais.

Com um design ergonómico, facilita a utilização manual do triturador, aumentando a produtividade e reduzindo a fadiga do operador. Além disso, o suporte permite enrolar e fixar o cabo do equipamento de forma segura, contribuindo para uma melhor organização e segurança na arrumação.

A compatibilidade abrangente com as gamas XM (a partir da série 30) e TR/BM (a partir dos modelos 350) reforça a sua versatilidade, servindo como um acessório indispensável para trituradores que permitem bloqueio para trabalho contínuo. Pode ainda ser lavado na máquina de lavar loiça, simplificando os processos de higiene.

### Aplicações

Ideal para cozinhas de restauração, hotelaria, hospitais e unidades de produção alimentar que utilizam trituradores e mixers para preparações em grandes volumes. A sua adaptabilidade a diversas panelas e marmitas torna-o perfeito para centros de dietética, refeitórios e qualquer estabelecimento que exija flexibilidade e rapidez na preparação de alimentos processados.

Particularmente útil em situações onde a higiene e a eficiência são críticas, como na produção de sopas, cremes, purés e molhos. A rápida instalação e remoção permite otimizar o tempo de trabalho e a rotação de equipamentos em diferentes estações de preparação.

### Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe |
|----------------|---------|
|----------------|---------|

|                        |  |
|------------------------|--|
| <b>Largura</b>         | 162 mm   |
| <b>Profundidade</b>    | 123 mm   |
| <b>Altura</b>          | 85 mm  |
| <b>Peso Líquido</b>    | 0.17 kg  |
| <b>Compatibilidade</b> | Gama XM (Série 30+), Gama TR/BM (Modelos 350+) |
| <b>Instalação</b>      | Rápida, sem ferramentas                        |
| <b>Higiene</b>         | Lavável na máquina de lavar loiça              |