

# 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: 18/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Suporte Profissional para Marmitas Industriais 600mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM3030315	<b>Modelo:</b>	3030315
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561002729

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561002729
<b>Modelo</b>	3030315

### Descricao Resumida

Suporte robusto para marmitas industriais, garante fixação segura de trituradores. Comprimento de braço de 600mm e capacidade para recipientes até 300L. Essencial para cozinhas HORECA.

## Descrição Completa

### suporte marmitas industriais — Suporte Profissional para Marmitas — Principais Vantagens

Desenvolvido para otimizar o processo de trabalho em cozinhas profissionais, este suporte para marmitas garante a fixação segura do triturador diretamente ao recipiente. A sua robustez e design ergonómico contribuem para uma operação mais eficiente e sem interrupções, vital para o ritmo acelerado de qualquer estabelecimento HORECA.

A estrutura sólida e o braço de 600 mm proporcionam a estabilidade necessária para manusear grandes volumes de alimentos, assegurando que o triturador (ou misturador combinado) funcione de forma eficaz e segura. Este suporte (ou base regulável) é uma peça fundamental para a produtividade e a segurança alimentar em ambientes industriais.

A sua conceção permite uma integração fluida com diversos trituradores profissionais, tornando-o um acessório versátil e indispensável. Facilita o trabalho diário, reduzindo o esforço físico e minimizando o risco de acidentes, ao mesmo tempo que maximiza a capacidade de processamento.

### Aplicações

Ideal para cozinhas de hotéis, restaurantes, cantinas, hospitais e qualquer estabelecimento com elevada produção alimentar que utilize trituradores ou mixers combinados. A sua capacidade de suporte para recipientes até 300 litros torna-o perfeito para grandes volumes de preparação, desde sopas a purés e molhos.

Aplica-se em situações onde a segurança e a estabilidade são primordiais, permitindo aos operadores trabalhar com maior confiança e precisão. É uma solução crucial para otimizar o fluxo de trabalho e garantir a consistência dos preparados.

### Especificações Técnicas

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

<b>Capacidade Máxima de Recipiente</b>	300 litros
<b>Comprimento do Braço Triturador</b>	600 mm
<b>Alimentação Elétrica</b>	230 V / 400 V / 3~
<b>Potência Total</b>	1100 W
<b>Velocidades</b>	1 velocidade
<b>Largura</b>	1500 mm
<b>Profundidade</b>	650 mm
<b>Altura</b>	800 mm
<b>Peso Líquido</b>	120 kg