

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Triturador Industrial TRX-21 Profissional 2200W para 800L

Informacoes do Produto

SKU:	SM3030501	Modelo:	3030501
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	3030501

Descricao Resumida

Triturador industrial TRX-21 com 2200W, ideal para cozinhas profissionais. Capacidade até 800L, braço de 600mm e 3 grelhas intercambiáveis para máxima versatilidade.

Descricao Completa

Triturador Industrial TRX-21 — Principais Vantagens

O triturador industrial TRX-21, também conhecido como varinha mágica industrial, revoluciona a preparação em cozinhas profissionais e indústrias alimentares. Concebido para grandes volumes, este equipamento robusto de 2200W permite misturar e triturar diretamente em caldeirões com capacidade até 800 litros, otimizando o fluxo de trabalho e a consistência dos alimentos.

A sua construção em aço inoxidável 18/10 garante durabilidade e resistência à utilização e lavagem frequentes, essenciais para ambientes HORECA e hotelaria. Com um braço triturador de 600 mm, o TRX-21 adapta-se a qualquer tipo de marmita, garantindo versatilidade na preparação de consomés, sopas, molhos e outros. A facilidade de movimentação em diversas direções e ajuste de altura proporciona uma ergonomia superior e um manuseamento seguro.

Equipado com um painel de comandos estanque e um temporizador de 0 a 60 minutos, este turbo triturador opera com autonomia, libertando o utilizador para outras tarefas. As três grelhas substituíveis (21D, 30D, 42D) oferecem a flexibilidade necessária para processar desde produtos fibrosos a texturas extra finas, respondendo às mais variadas exigências culinárias. A segurança é uma prioridade, integrando microrruptor de segurança e protetor no cabeçal triturador.

Aplicações

Ideal para cozinhas de restauração de grande porte, hotéis, refeitórios, hospitais e indústrias de processamento alimentar que requerem eficiência e produtividade na preparação de alimentos líquidos e semilíquidos. A robustez e a capacidade de trabalhar com grandes caldeirões tornam-no indispensável para produções em massa de sopas, cremes, purés, molhos e bases culinárias, garantindo resultados homogêneos e de alta qualidade.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade máxima de recipiente	800 l

Característica	Detalhe
Comprimento braço triturador	600 mm
Diâmetro máx. grelha	288 mm
Potência Total	2200 W
Velocidade (em líquido)	1500 rpm
Alimentação elétrica	230 V / 400 V / 50 Hz / 3N~ (9,7 A / 5,7 A)
Conexão elétrica	3P+N+G
Dimensões (Largura x Profundidade x Altura)	568 mm x 1643 mm (963 mm) x 1219 mm (1651 mm)
Peso líquido	96 kg
Nível de ruído (a 1 m)	<70 dB(A)
Ruído de fundo	32 dB(A)