

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Triturador Industrial para Caldeiros até 800L, 2 Velocidades

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM3030504	<b>Modelo:</b>	3030504
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	3030504

### Descricao Resumida

Triturador industrial de 2200W com 2 velocidades, ideal para cozinhas profissionais. Capacidade para caldeiros até 800 litros, braço de 600mm e construção robusta em aço inox. Versátil e seguro.

## Descricao Completa

### Triturador Industrial para Caldeiros – Principais Vantagens

Este triturador industrial (também conhecido como batedor de imersão de alta capacidade) foi projetado para operações de grande escala, garantindo elevada produtividade em cozinhas profissionais e na indústria alimentar. A sua construção robusta em aço inoxidável 18/10 assegura durabilidade e resistência, mesmo com utilização intensiva e lavagens frequentes. Ideal para misturar e triturar diretamente em caldeiros.

Com capacidade para trabalhar em recipientes de até 800 litros, este equipamento destaca-se pela sua versatilidade e eficácia. O braço triturador de 600 mm adapta-se a diversos tipos de marmitas e a funcionalidade de 2 velocidades permite controlar a consistência desejada.

A segurança é uma prioridade, incorporando um microrruptor de segurança, protetor no cabeçal triturador e um dispositivo de segurança por corte de fornecimento. Estas características garantem um ambiente de trabalho mais seguro e fiável, crucial em qualquer cozinha industrial ou unidade de preparação de alimentos.

### Aplicações

Perfeito para cozinhas de grande produção, restaurantes, hotéis e unidades de catering que requeiram a preparação de grandes volumes de consomés, sopas, tortilhas e molhos. A sua capacidade de trabalhar em caldeiros de grandes dimensões torna-o indispensável para a produção em massa e para otimizar os processos de confeção de alimentos.

As três grelhas substituíveis – 21D para produtos fibrosos, 30D multiusos e 42D para acabamentos mais finos – conferem uma adaptabilidade superior a diversas texturas e preparações culinárias, desde cremes espessos a purés delicados.

### Especificações Técnicas

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

<b>Capacidade máxima de recipiente</b>	800 litros
<b>Comprimento braço triturador</b>	600 mm
<b>Diâmetro máx. grelha</b>	288 mm
<b>Potência Total</b>	2200 W
<b>Velocidade (em líquido)</b>	750-1500 rpm
<b>Alimentação elétrica</b>	400/50/3N (5 A 4,2 A)
<b>Conexão elétrica</b>	3P+N+G
<b>Dimensões exteriores (Largura x Profundidade x Altura)</b>	568 mm x 1643 mm x 1219 mm
<b>Peso líquido</b>	96 kg
<b>Nível de ruído (1 metro)</b>	<70 dB(A)
<b>Ruído de fundo</b>	32 dB(A)