

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Braço Triturador Profissional em Aço Inoxidável 50cm para FX40

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.182	Modelo:	UD2088.182
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	1.6 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2088.182
Marca	UDEX
Tipo	Triturador
Material	Inox

Descricao Resumida

Braço triturador em aço inoxidável de 50 cm para blocos motor FX40. Garante durabilidade, higiene e eficiência para uso intensivo em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Braço Triturador – Principais Vantagens

Concebido para o rigor do uso diário em cozinhas profissionais, este acessório triturador de 50 cm em aço inoxidável é a escolha perfeita para estabelecimentos com elevada demanda. A sua estrutura robusta garante uma durabilidade excecional e uma resistência superior à corrosão, fatores críticos para a longevidade do equipamento em ambientes de restauração e hotelaria exigentes.

O design inteligente do braço liquidificador assegura um encaixe perfeito com o bloco motor FX40, maximizando a potência e a eficácia na transformação dos alimentos. A facilidade de montagem e desmontagem simplifica as operações diárias, facilitando uma manutenção rápida e uma higienização eficiente, essencial para a conformidade com os rigorosos padrões HACCP. Os profissionais podem contar com um rendimento constante, que minimiza as interrupções e otimiza a produtividade na preparação de cremes, caldos, purés e outras criações culinárias. Esta ferramenta é indispensável para quem procura fiabilidade e precisão no seu trabalho diário.

Aplicações Profissionais

Este varinha mágica profissional é perfeitamente adequado para uma vasta gama de negócios do setor, incluindo restaurantes de média e grande dimensão, hotéis com serviço de restauração, cozinhas industriais, serviços de catering e bares que necessitam de um processamento alimentar eficiente. É ideal para a preparação de grandes volumes de ingredientes, como legumes, frutas e outros alimentos, otimizando o tempo de confeção das refeições.

A sua versatilidade permite a utilização em diversos tipos de recipientes, garantindo flexibilidade na sua aplicação e adaptabilidade a diferentes exigências culinárias. É o complemento ideal para chefs e cozinheiros que procuram uma performance consistente e resultados de excelência no seu dia a dia.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Comprimento	500 mm

Característica	Detalhe
Peso Líquido	1,6 kg
Peso Bruto	2,1 kg
Material	Aço Inoxidável
Compatibilidade	Bloco motor FX40

Perguntas Frequentes

Para que tipo de equipamentos é compatível este acessório triturador?

Este braço triturador foi especificamente desenhado para ser integrado em blocos motor modelo FX40, garantindo um desempenho otimizado e uma fácil instalação. Não se prevê compatibilidade com outros modelos sem verificar as especificações do fabricante.

Qual o material de fabrico e quais os seus benefícios para a cozinha profissional?

É fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, um material que assegura durabilidade máxima, resistência à corrosão e uma limpeza simplificada, componentes cruciais para manter os mais altos padrões de higiene em qualquer ambiente de cozinha profissional de hotelaria.

É fácil de limpar e realizar a manutenção deste equipamento?

Sim, o design em aço inoxidável e o sistema de encaixe/desencaixe rápido do braço permitem uma limpeza e manutenção extremamente eficientes e convenientes. É fundamental para cumprir com as normas de higiene e garantir a longevidade do produto.

Em que tipos de preparações culinárias este triturador é mais eficaz?

Este braço é ideal para a confeção de molhos, sopas, purés, cremes e outras preparações que exijam uma textura suave e homogénea. A sua potência e comprimento de 50cm permitem processar grandes volumes rapidamente, tornando-o imprescindível para cozinhas de alta produção.

Existe alguma recomendação para otimizar o uso e a durabilidade deste braço triturador?

Para maximizar a vida útil, é recomendado limpar o braço imediatamente após cada uso, evitando o acúmulo de resíduos. Além disso, certifique-se de que o encaixe no bloco motor é seguro antes de iniciar a operação, e sempre ajuste a velocidade ao tipo de alimento para um rendimento eficaz e seguro.