

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



Braço Triturador Profissional 600mm para FX40

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.183	Modelo:	UD2088.183
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	1.8 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2088.183
Marca	UDEX
Tipo	Triturador
Material	Inox

Descricao Resumida

Braço triturador profissional de 60 cm em aço inoxidável, ideal para grandes volumes em cozinhas de hotelaria e restauração. Compatível com bloco motor FX40.

Descricao Completa

Braço Triturador — Principais Vantagens

Este braço misturador, concebido para uso contínuo em ambientes de restauração, garante um desempenho excecional na preparação de alimentos. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e resistência à corrosão, essenciais para o uso diário e para o cumprimento das mais rigorosas normas de higiene profissionais. Com um comprimento de 60 cm, este acessório é ideal para trabalhar com grandes quantidades de ingredientes em recipientes fundos. Permite uma trituração eficiente e homogénea, otimizando o tempo de preparação e contribuindo para a uniformidade das suas receitas, desde sopas e cremes a purés e molhos. A facilidade de acoplamento ao bloco motor do triturador aumenta a versatilidade do seu equipamento, permitindo uma rápida substituição e adaptação a diferentes necessidades culinárias. É uma solução prática e ergonómica para profissionais que procuram fiabilidade e eficácia nas suas operações diárias.

Aplicações Profissionais

Este liquidificador de imersão é indispensável em cozinhas profissionais, restaurantes de grande volume, hotéis, cantinas e empresas de catering. É perfeito para preparar grandes volumes de sopas, cremes, molhos, purés e outras misturas que exijam uma consistência fina e homogénea, otimizando a produção em períodos de alta procura.

A sua extensão de 600 mm é particularmente útil para triturar diretamente em tachos e panelas de grande capacidade, evitando transferências desnecessárias e reduzindo o risco de derrames. É uma ferramenta essencial para chefs e cozinheiros que procuram eficiência e qualidade na preparação de alimentos, permitindo-lhes focar-se na criatividade culinária.

Características Técnicas

Comprimento do Braço	600 mm
Material	Aço Inoxidável
Peso Líquido	1,8 kg
Peso Bruto	2,3 kg

Perguntas Frequentes

P: Este braço triturador é compatível com outros modelos de motores?

Este modelo específico foi concebido para ser acoplado ao bloco motor FX40, garantindo o encaixe e funcionamento ideais. Recomendamos verificar a compatibilidade para outros modelos a fim de evitar problemas de encaixe.

P: Qual a vantagem de um braço triturador de 60 cm em ambientes profissionais?

Um braço de 60 cm é ideal para trabalhar com grandes volumes de líquidos e semissólidos em recipientes profundos, como tachos e painéis industriais. Desta forma, permite uma trituração eficiente sem necessidade de transferir os alimentos, otimizando o seu tempo.

P: Como é feita a limpeza e manutenção deste braço triturador?

Graças à sua construção em aço inoxidável, a limpeza é simples e higiénica, podendo ser efetuada com produtos de limpeza neutros e água. Para a manutenção, recomenda-se a inspeção regular do acoplamento e das lâminas (não incluídas) para garantir sempre o bom funcionamento e evitar desgaste.

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para o braço triturador de 60 cm?

O braço triturador tem 600 mm de comprimento total. Não requer considerações adicionais de espaço além do triturador onde será acoplado, garantindo assim uma integração perfeita em ambientes profissionais com espaço otimizado.

Q: Quais são os requisitos de instalação para este braço triturador?

Este braço é um acessório e deve ser acoplado a um bloco motor compatível, como o FX40, para operar. A instalação é simples e não exige requisitos específicos de gás, eletricidade ou água, funcionando de forma mecânica com o seu equipamento principal.