

# 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: 22/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

## Braço Triturador Profissional 200 mm

### Informacoes do Produto

|        |          |         |        |
|--------|----------|---------|--------|
| SKU:   | CHBLD200 | Modelo: | BLD200 |
| Marca: | CLIMA    | EAN:    | N/D    |
| Peso:  | 0.69 kg  |         |        |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |            |
|--------|------------|
| Modelo | BLD200     |
| Marca  | CLIMA      |
| Tipo   | Triturador |

### Descricao Resumida

Braço triturador de 200 mm em aço inoxidável, totalmente desmontável para fácil limpeza. Essencial para cozinhas profissionais e hotelaria.

## Descricao Completa

### Braço Triturador — Principais Vantagens

Concebido para potenciar a eficiência em cozinhas profissionais, este braço triturador de 200 mm é um componente essencial para a preparação dinâmica de alimentos. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e resistência à corrosão, características cruciais para um ambiente de uso intensivo. A funcionalidade de ser totalmente desmontável facilita a limpeza profunda e a manutenção, assegurando os mais elevados padrões de higiene.

Este acessório versátil adapta-se perfeitamente a trituradores e misturadores combinados, permitindo uma transição suave entre diferentes tarefas culinárias. A precisão no processamento de ingredientes contribui para a consistência e qualidade dos pratos, otimizando o fluxo de trabalho e reduzindo o tempo de preparação.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, empresas de catering e outras unidades de hotelaria, este braço de picagem é indispensável para criar sopas cremosas, purés homogêneos e molhos perfeitamente emulsionados. A sua capacidade de processar grandes volumes rapidamente torna-o um aliado valioso na confeção diária de alimentos, atendendo às exigências de uma cozinha com elevado ritmo de trabalho.

O design ergonómico do acessório assegura um manuseamento confortável e seguro, minimizando a fadiga do operador e prevenindo acidentes. A facilidade de troca entre o braço triturador e o braço batedor oferece flexibilidade sem comprometer a robustez ou o desempenho, elevando a qualidade do serviço prestado em qualquer estabelecimento profissional.

### Características Técnicas

|             |                  |
|-------------|------------------|
| Tipo        | Braço triturador |
| Peso        | 0,69 kg          |
| Diâmetro    | 35 mm            |
| Comprimento | 200 mm           |

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a principal vantagem deste braço triturador para cozinhas profissionais?**

A principal vantagem reside na sua construção totalmente desmontável, que permite uma limpeza e higienização exaustivas, essenciais para manter os padrões de segurança alimentar em ambientes de restauração.

### **É compatível com todos os trituradores e misturadores?**

Este braço foi concebido para ser compatível com uma vasta gama de unidades motoras de trituradores e misturadores combinados, embora seja recomendável verificar as especificações do seu equipamento para garantir a plena compatibilidade.

### **De que material é feito o braço de trituração?**

O braço de trituração, o veio de transmissão e as lâminas são fabricados em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade, higiene e resistência à corrosão, mesmo sob uso contínuo.

### **Pode ser utilizado para processar alimentos quentes e frios?**

Sim, o design robusto e os materiais de alta qualidade permitem que este braço triturador seja utilizado com segurança para uma ampla variedade de alimentos, tanto quentes quanto frios, sem comprometer o desempenho ou a integridade.

### **Quão fácil é a montagem e desmontagem para limpeza?**

A sua conceção permite uma desmontagem rápida e sem ferramentas, o que simplifica significativamente os procedimentos de limpeza e acelera a preparação para o próximo uso.