

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Braço Triturador Profissional 300mm para Varinha Mágica MM-20V

Informacoes do Produto

SKU:	MS0705.10.042	Modelo:	MA-22
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	MA-22
Tipo	Triturador

Descricao Resumida

Braço triturador profissional de 300mm para varinhas mágicas industriais. Ideal para restaurantes e cozinhas profissionais para misturar e emulsionar.

Descricao Completa

Braço Triturador — Principais Vantagens

Amplie as capacidades da sua varinha mágica profissional com este braço triturador de 300 mm, concebido para uma performance excecional em estabelecimentos de restauração. A sua construção robusta garante durabilidade e eficiência no processamento de alimentos, tornando-o um componente indispensável para qualquer cozinha comercial.

Este acessório é ideal para preparar uma vasta gama de receitas, desde sopas cremosas a purés suaves e molhos emulsionados, assegurando sempre resultados homogêneos e de alta qualidade. A sua fácil instalação e remoção simplificam as operações diárias e a limpeza, contribuindo para uma maior produtividade na sua cozinha.

Aplicações Profissionais

A versatilidade deste acessório torna-o perfeito para ser utilizado em restaurantes, hotéis, cantinas e outros espaços de hotelaria que requerem equipamentos de preparação dinâmica fiáveis. É a solução ideal para chefs que procuram otimizar a preparação de grandes quantidades de alimentos, mantendo a consistência e a qualidade.

Quer necessite de esmagar vegetais para um gaspacho, misturar ingredientes para um preparado de pasteleria ou emulsionar molhos complexos, este braço é a escolha certa. Contribui para a otimização dos tempos de preparação e para a redução do esforço manual, permitindo que a sua equipa se concentre na perfeição dos pratos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de produto	Braço triturador
Comprimento	300 mm
Compatibilidade	Varinha Mágica MM-20V

Perguntas Frequentes

É fácil instalar este braço no meu equipamento MM-20V?

Sim, o braço triturador foi desenhado para uma montagem e desmontagem intuitiva, permitindo uma troca rápida e sem complicações para otimizar o seu tempo na cozinha.

Qual a durabilidade esperada deste componente em uso intensivo?

Fabricado com materiais de alta resistência, este acessório é construído para suportar as exigências de cozinhas profissionais com uso frequente, garantindo uma longa vida útil. O seu design robusto minimiza a necessidade de manutenção constante.

Posso triturar diferentes tipos de alimentos com este braço?

Absolutamente. Este braço triturador é versátil e eficiente, ideal para processar uma ampla variedade de ingredientes, desde legumes cozidos até frutas e outros componentes para molhos e purés, sempre com um resultado homogêneo.

A limpeza do braço triturador é complicada?

Não, a sua superfície lisa e os materiais de qualidade facilitam a limpeza. Recomenda-se a higienização imediata após cada uso para manter a máxima performance e higiene, de modo a prolongar a sua vida útil. Desta forma, a sua equipa pode manter os padrões de segurança alimentar exigidos.

Este acessório serve para emulsionar molhos frios e quentes?

Sim, o braço triturador é eficaz tanto em preparações quentes como frias, garantindo uma emulsão perfeita e sem grumos. Pode ser utilizado com confiança para elaborar tanto bernaizes delicados como maioneses consistentes, conferindo uma textura aveludada às suas criações culinárias.