

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 250 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0705.10.041	Modelo:	MA-21
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	MA-21
Tipo	Triturador

Descricao Resumida

Braço triturador de 250 mm para uso profissional. Ideal para misturar e triturar alimentos com eficiência e resultados uniformes em cozinhas industriais.

Descricao Completa

Braço Triturador Profissional — Braço Triturador – Principais Vantagens

Concebido para triturar e misturar uma vasta gama de alimentos, este acessório essencial para a sua cozinha profissional garante resultados homogêneos e eficientes. A sua construção robusta e design ergonómico permitem uma utilização intensiva, otimizando o tempo de preparação e a qualidade das confeções. É a solução ideal para quem procura durabilidade e desempenho no dia a dia.

Aplicações Profissionais

Este braço misturador é indispensável em restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento de restauração que necessite de processar grandes volumes de alimentos. Perfeito para preparar sopas cremosas, purés suaves, molhos consistentes ou até para emulsificar líquidos. A sua versatilidade torna-o uma ferramenta valiosa para chefs e cozinheiros que valorizam a eficiência e a precisão nas suas tarefas diárias.

Características Técnicas

Comprimento do braço	250 mm
Compatibilidade	Para modelos MM-20V

Perguntas Frequentes

1. Qual a compatibilidade deste braço triturador?

Este braço triturador é especificamente projetado para ser compatível com os modelos MM-20V, garantindo um encaixe perfeito e um funcionamento otimizado.

2. Qual a principal vantagem deste braço misturador?

A principal vantagem reside na sua durabilidade e capacidade de processar alimentos de forma rápida e eficiente, contribuindo para uma maior produtividade na cozinha profissional.

3. É fácil de limpar e manter?

Sim, o design simples e os materiais de alta qualidade permitem uma limpeza rápida e eficaz, assegurando a higiene e prolongando a vida útil do equipamento.

4. Pode ser utilizado com diferentes tipos de alimentos?

Com certeza, o braço triturador é versátil e adequado para uma ampla variedade de alimentos, desde líquidos a semi-sólidos, tornando-o ideal para diversas preparações culinárias.

5. Este acessório melhora a eficiência na cozinha profissional?

Sim, ao proporcionar uma trituração e mistura rápidas e consistentes, este braço contribui significativamente para a otimização dos processos na sua cozinha, libertando tempo para outras tarefas importantes.