

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Braço Triturador Profissional 420mm para Robots de Cozinha

Informacoes do Produto

SKU:	MS0705.10.025	Modelo:	MA-51
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	MA-51
Tipo	Triturador

Descricao Resumida

Braço triturador profissional de 420mm para robots de cozinha MM-50 e MM-50V. Ideal para misturas homogêneas e durabilidade em uso intensivo.

Descricao Completa

braço triturador profissional — Braço Triturador — Eficiência e Durabilidade

Concebido para profissionais, este acessório de substituição oferece uma solução robusta para otimizar o desempenho do seu robot de cozinha. A sua construção de alta qualidade garante uma durabilidade excecional, mesmo em ambientes de uso intensivo. Consiga misturas perfeitas e consistentes, elevando a qualidade das suas preparações culinárias.

Aplicações Profissionais

Este misturador é um componente essencial para cozinhas de restaurantes, pastelarias, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida. Ideal para preparar sopas cremosas, purés aveludados, molhos emulsionados e outras texturas finas com agilidade. A substituição regular das peças garante a máxima operacionalidade dos seus equipamentos. Permite ainda a criação de bebidas e cocktails de forma rápida e eficiente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Comprimento	420 mm
Compatibilidade	Robots de cozinha MM-50, MM-50V
Uso	Acessório de substituição

Perguntas Frequentes

Para que modelos de robot de cozinha é compatível este braço triturador?

Este braço misturador foi especificamente concebido para ser utilizado com os modelos de robot de cozinha MM-50 e MM-50V, garantindo um encaixe perfeito e funcionamento otimizado.

Qual a principal vantagem de adquirir um braço triturador de substituição?

A principal vantagem é prolongar a vida útil do seu equipamento profissional e assegurar que as suas preparações mantêm a máxima qualidade, evitando interrupções no serviço com peças desgastadas.

É fácil instalar este braço no robot de cozinha?

Sim, o design é intuitivo e permite uma instalação simples e rápida, sem a necessidade de ferramentas especializadas, facilitando a manutenção diária na sua cozinha.

Este acessório pode ser utilizado para triturar ingredientes sólidos?

O braço triturador é ideal para otimizar a mistura e homogeneização de ingredientes líquidos e semissólidos, como sopas e molhos, garantindo uma textura suave e uniforme.

Porque é importante a manutenção e substituição de acessórios?

A manutenção regular e a substituição de acessórios desgastados são cruciais para a segurança alimentar, eficiência energética do equipamento e para evitar avarias mais dispendiosas a longo prazo.