

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

Braço Triturador Profissional 420mm para Robots de Cozinha

Informacoes do Produto

SKU:	MS0705.10.032	Modelo:	MA-33
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	MA-33
Tipo	Triturador

Descricao Resumida

Braço triturador profissional de 420mm, ideal para triturar e liquidificar em cozinhas profissionais. Compatível com os modelos MM-30 e MM-30V.

Descricao Completa

Braço triturador profissional — Braço Triturador — Principais Vantagens

Concebido para um desempenho excecional, este braço batedor de 420mm é um componente essencial para a sua cozinha profissional, garantindo resultados de trituração e mesclagem de alta qualidade e consistência. A sua construção robusta e design otimizado asseguram durabilidade e facilidade de utilização, elementos cruciais em ambientes de restauração e hotelaria com elevado volume de trabalho. É a escolha ideal para chefes e cozinheiros que procuram eficiência e fiabilidade no dia-a-dia de produção.

Aplicações Profissionais

Este acessório é perfeitamente adequado para uma vasta gama de aplicações em cozinhas profissionais. Desde a preparação de sopas e purés em grandes volumes até à criação de molhos e cremes suaves, este braço misturador adapta-se às exigências de restaurantes, hotéis, cantinas e serviços de catering. A sua capacidade de processar ingredientes de forma rápida e homogénea otimiza o tempo de preparação e melhora a qualidade final dos pratos servidos, contribuindo para a satisfação do cliente e a rentabilidade do seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Comprimento do Braço	420 mm
Compatibilidade	Modelos MM-30, MM-30V
Material	Materiais de grau alimentar para uso profissional
Aplicação	Trituração e mistura de alimentos

Perguntas Frequentes

1. Este braço triturador é compatível com outros modelos de robots de cozinha?

Este braço foi especificamente concebido para os modelos MM-30 e MM-30V. Para outros modelos, recomendamos verificar as especificações técnicas do seu equipamento ou consultar o nosso apoio

ao cliente.

2. Qual a garantia deste produto?

A garantia padrão cobre defeitos de fabrico por um período de um ano, mas aconselhamos a consultar os termos e condições aplicáveis na fatura de compra para detalhes específicos.

3. Como devo proceder à limpeza e manutenção do braço?

Para assegurar a longevidade e higiene do braço triturador, recomenda-se a limpeza imediata após cada utilização com água morna e detergente suave. Evite produtos abrasivos e siga as instruções do manual do seu robot de cozinha.

4. Este acessório é adequado para triturar alimentos quentes?

Sim, o braço triturador é construído com materiais resistentes que permitem o processamento seguro de alimentos quentes, tornando-o ideal para sopas e cremes aquecidos em cozinhas profissionais.

5. Em que tipo de estabelecimentos é mais recomendado o uso deste braço?

É altamente recomendado para restaurantes, cozinhas de hotéis, cantinas industriais, pastelarias e qualquer estabelecimento do setor alimentar que necessite de triturar ou liquidificar grandes volumes de alimentos de forma eficiente e consistente.