

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 360 mm para Robots de Cozinha

Informacoes do Produto

SKU:	MS0705.10.031	Modelo:	MA-32
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	MA-32
Tipo	Triturador
Material	Inox

Descricao Resumida

Braço triturador profissional de 360 mm, ideal para robots de cozinha MM-30 e MM-30V. Tritura e emulsiona com eficiência para cozinha industrial.

Descricao Completa

braço triturador profissional — Braço Triturador — Principais Vantagens

Concebido para profissionais exigentes, este braço batedor de 360 mm é o complemento ideal para os seus robots de cozinha MM-30 e MM-30V. A sua construção robusta garante durabilidade e desempenho excecional em cozinhas com elevada produção. Permite triturar, emulsionar e misturar uma vasta gama de ingredientes com facilidade, transformando a preparação de purés, molhos e cremes em tarefas rápidas e eficientes.

A versatilidade deste acessório torna-o indispensável para otimizar o fluxo de trabalho, assegurando resultados homogéneos e consistentemente perfeitos. O design ergonómico facilita a montagem e desmontagem, bem como a limpeza, contribuindo para a manutenção dos mais altos padrões de higiene no seu estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Este braço triturador é a solução perfeita para uma variedade de estabelecimentos, desde restaurantes gourmet e hotéis de luxo a empresas de catering e lares. É ideal para a confeção de grandes volumes de sopas, cremes, purés, molhos e outras preparações líquidas ou semilíquidas que exigem uma textura suave e uniforme. É compatível com os modelos MM-30 e MM-30V, ampliando significativamente as capacidades do seu equipamento de cozinha já existente.

Características Técnicas

Comprimento do Braço	360 mm
Compatibilidade	Robots de cozinha modelos MM-30, MM-30V
Material	Aço inoxidável de alta qualidade
Funcionalidade	Triturar, emulsionar, misturar

Perguntas Frequentes

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

Este braço profissional foi desenvolvido especificamente para ser totalmente compatível com os

robots de cozinha modelos MM-30 e MM-30V, garantindo um encaixe perfeito e funcionamento otimizado.

Qual o material de fabrico do braço e quais os seus benefícios?

O braço é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, um material escolhido pela sua resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais para ambientes de cozinha profissionais.

Que tipos de preparações posso realizar com este acessório? Com este acessório, pode preparar uma vasta gama de alimentos, incluindo sopas cremosas, purés de legumes, molhos homogéneos, patês e outras misturas que exijam uma textura final suave e uniforme.

É fácil de limpar e manter este braço triturador?

Sim, o design do braço prevê uma desmontagem simples, o que facilita a sua limpeza aprofundada e a manutenção regular, contribuindo para prolongar a vida útil do equipamento e garantir a higiene alimentar.

Qual o principal benefício de utilizar um braço triturador de 360 mm?

O comprimento de 360 mm oferece um alcance ideal para trabalhar com grandes quantidades de alimentos em recipientes de maior profundidade, tornando-o especialmente útil em cozinhas profissionais com elevado volume de produção.