

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 540mm para Robot de Cozinha MM-70

Informacoes do Produto

SKU:	MS0705.10.040	Modelo:	MA-71
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	MA-71
Tipo	Triturador

Descricao Resumida

Braço triturador de 540mm de alta performance para robot de cozinha MM-70. Ideal para misturar e triturar grandes volumes em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

braço triturador MM-70 — Braço Triturador — Eficiência e Versatilidade

Este braço misturador de 540 mm foi concebido para otimizar o desempenho do seu robot de cozinha MM-70, garantindo uma trituração e cremes homogêneos e rápidos. Ideal para cozinhas profissionais, este acessório oferece a potência e a fiabilidade necessárias para as tarefas mais exigentes, transformando ingredientes de forma eficiente. A sua construção robusta assegura durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-o um componente indispensável para uma operação diária sem interrupções.

Aplicações Profissionais

Pensado para a restauração e hotelaria, este braço batedor é perfeito para confeccionar grandes volumes de sopas, purés, molhos e cremes diretamente em recipientes de grandes dimensões. A sua capacidade de processamento transforma ingredientes de forma rápida, contribuindo para a eficiência da sua cozinha. É a escolha ideal para chefes que procuram um acessório durável e de alto desempenho, apto a suportar o ritmo acelerado de uma cozinha de alta exigência.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Produto	Braço Triturador
Comprimento	540 mm
Compatibilidade	Robot de Cozinha MM-70

Perguntas Frequentes

Este braço é compatível com outros modelos de robot de cozinha?

Este braço foi especificamente concebido para o robot de cozinha MM-70. Não garantimos compatibilidade com outros modelos, e recomendamos verificar as especificações do seu equipamento.

Qual a manutenção necessária para este acessório?

A manutenção é simples e consiste na limpeza regular após cada utilização. Aconselhamos a remoção de todos os resíduos alimentares para garantir a higiene e prolongar a vida útil do braço.

É fácil de instalar?

Sim, o design permite uma instalação e remoção rápidas e intuitivas, facilitando a troca de acessórios durante o serviço para máxima flexibilidade operativa.

Este produto é adequado para uso intensivo?

Concebido para ambientes profissionais exigentes, o braço triturador é construído com materiais de alta qualidade para suportar o uso diário intensivo em restaurantes e estabelecimentos similares.

Quais os benefícios de usar um braço misturador de 540mm?

O comprimento de 540mm permite alcançar o fundo de recipientes altos, garantindo uma trituração uniforme e eficaz de grandes quantidades de alimentos. Este aspeto é crucial para otimizar os processos de confeção de grandes volumes.