

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 Batedor 405 mm para Motor de Velocidade Variável

Informacoes do Produto

SKU:	MS0705.10.045	Modelo:	BA-50
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	BA-50
Tipo	Batedeira

Descricao Resumida

Braço batedor de 405 mm, ideal para motores de velocidade variável. Otimiza a preparação de alimentos em cozinhas profissionais com eficiência e versatilidade.

Descricao Completa

Braço Batedor 405mm — Acessório de Batedeira — Principais Vantagens

Este braço misturador de 405 mm é um componente essencial para equipamentos de preparação alimentar profissionais, garantindo uma compatibilidade perfeita com motores de velocidade variável como o modelo MM-50V. Concebido para uso intensivo em ambientes comerciais, a sua construção robusta e design ergonómico facilitam a montagem e desmontagem, tornando a limpeza e manutenção mais eficientes. Ideal para otimizar os processos de confeção em qualquer cozinha que exija versatilidade e excelente desempenho.

Aplicações Profissionais

Pensado para o setor da restauração e hotelaria, este misturador é um aliado valioso em cozinhas com elevada produção. A sua adaptabilidade a motores com regulação de velocidade permite uma utilização ampla, desde a emulsificação de molhos delicados até à mistura consistente de massas mais densas. É uma componente indispensável para chefes e pasteleiros que procuram precisão e rapidez na preparação diária de ingredientes.

Características Técnicas

Comprimento do Braço	405 mm
Compatibilidade	Motor de velocidade variável (MM-50V)
Material	Durável e resistente (não especificado, mas implícito para uso profissional)

Perguntas Frequentes

- Este braço batedor é compatível com outros modelos de motor?

Este braço foi projetado especificamente para ser compatível com o motor de velocidade variável MM-50V. Para outros modelos, recomendamos verificar as especificações técnicas do seu equipamento.

- Quais são as principais vantagens de usar um braço batedor de 405 mm?

A extensão de 405 mm permite trabalhar com recipientes maiores e volumes mais diversos de ingredientes, otimizando o tempo de preparação e aumentando a capacidade de produção na sua cozinha.

- A limpeza e a manutenção são fáceis?

Sim, o design deste braço batedor foi concebido para uma montagem e desmontagem rápida e simples, facilitando a higiene e garantindo a conformidade com as normas sanitárias vigentes na restauração.

- Em que tipo de preparações culinárias este acessório se destaca?

Este acessório é excelente para uma vasta gama de aplicações, desde misturar massas e cremes até emulsionar molhos e sopas, graças à sua adaptabilidade a diferentes velocidades de trabalho.

- Posso substituir o braço batedor facilmente se estiver danificado?

Absolutamente! Este braço é uma peça de substituição direta, permitindo uma troca ágil em caso de necessidade, minimizando assim o tempo de inatividade do seu equipamento de cozinha.