

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Braço Triturador Profissional 40 cm para Varinha Mágica

Informacoes do Produto

SKU:	PJP154852	Modelo:	P154852
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661636735

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P154852
EAN	8421661636735
Tipo	Triturador
Cor	Metálico
Material	Inox

Descricao Resumida

Braço triturador profissional de 40 cm em aço inoxidável, com sistema Quick Fix para preparação rápida e eficiente. Essencial para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas.

Descricao Completa

Este braço triturador de 40 cm, fabricado em aço inoxidável resistente, é um acessório essencial para cozinhas profissionais que procuram agilizar a preparação. Concebido para um desempenho fiável em ambientes de alto ritmo, acelera significativamente a confeção de purés, molhos e cremes, otimizando a eficiência durante o serviço.

braço triturador profissional — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Largura	100 mm
Profundidade	100 mm
Altura / Comprimento	400 mm
Peso	1.42 kg

Aplicações Profissionais

Este braço triturador é a escolha ideal para o Chef Executivo que procura otimizar a preparação de grandes volumes de sopas, molhos e purés, seja num restaurante de cozinha tradicional com 80 lugares, numa cantina empresarial ou num serviço de catering. É igualmente valioso para o proprietário de um snack-bar ou food truck que necessita de processar ingredientes rapidamente para ementas diárias, garantindo consistência e poupança de tempo.

Porquê Escolher Este Equipamento

O que distingue este braço triturador é a sua combinação de robustez e design inteligente. A construção em aço inoxidável resistente garante uma durabilidade excepcional e conformidade com as rigorosas normas de higiene em ambientes profissionais intensivos. O inovador sistema Quick Fix permite a montagem e desmontagem em segundos, minimizando o tempo de inatividade e facilitando a transição entre diferentes preparações, um fator crítico para a eficiência no rush do serviço. A sua conceção ergonómica e peso equilibrado contribuem para um manuseamento confortável e seguro, mesmo em longos períodos de utilização.

Perguntas Frequentes

Quais as dimensões exatas deste braço triturador?

Este braço possui uma altura de 400 mm, com largura e profundidade de 100 mm cada, e um peso de 1.42 kg, o que o torna manejável e eficaz para diversas preparações em cozinhas profissionais.

Com que modelos de batedeiras profissionais é compatível este braço?

Este acessório é especificamente concebido para ser compatível com os modelos de batedeiras profissionais Preptech Stick 40 e 60, assim como com as referências P154821 e P154822, assegurando um encaixe perfeito e funcionalidade otimizada.

Qual a principal vantagem do sistema Quick Fix?

O sistema Quick Fix permite uma montagem e desmontagem extremamente rápidas e seguras do braço triturador. Isto é crucial para otimizar o fluxo de trabalho, facilitar a limpeza e permitir mudanças ágeis entre diferentes preparações, minimizando o tempo de inatividade.

Que tipo de alimentos pode este braço triturar?

Concebido para versatilidade, este braço triturador é ideal para preparar uma vasta gama de alimentos, incluindo sopas cremosas, molhos, purés de legumes, massas para panquecas ou crepes, e até picar e emulsionar outros ingredientes, tanto frios como quentes.

É fácil limpar e manter este acessório?

Sim, graças ao sistema Quick Fix e à sua construção em aço inoxidável, a limpeza e manutenção são simplificadas. Pode ser facilmente desmontado para uma higienização

completa, essencial para cumprir as normas HACCP em cozinhas profissionais.