

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 300mm para Cozinhas Industriais

Informacoes do Produto

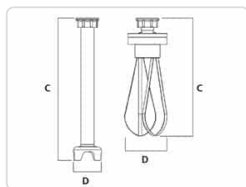
SKU: EX19010274

Modelo: BT-30

Marca: EDENOX

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca EDENOX

Modelo BT-30

Tipo

Triturador

Material

Inox

Descricao Resumida

Braço triturador profissional de 300mm de imersão, construído em aço inoxidável para máxima higiene e durabilidade. Compatível com blocos motor TBVV-300 e TBVV-400.

Descricao Completa

Este braço triturador de 300mm de imersão é um componente essencial para sistemas de trituração profissional, concebido para garantir eficiência e durabilidade em ambientes de cozinha exigentes.

braço triturador — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento de Imersão	300 mm
Dimensões Totais (C x L)	340 x 85 mm
Material	Aço inoxidável (tubo, campana, lâmina)
Compatibilidade	Blocos motor TBVV-300 e TBVV-400

Aplicações Profissionais

Este braço triturador é ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, hotéis, e serviços de catering que necessitam de processar grandes volumes de alimentos de forma rápida e higiênica. É perfeito para a preparação de sopas, cremes, purés e molhos.

Braço Triturador — Principais Vantagens

- Durabilidade Superior:** Construção robusta em aço inoxidável para uma longa vida útil em ambientes de uso intensivo.
- Higiene Otimizada:** Materiais que facilitam a limpeza e manutenção, cumprindo as normas de segurança alimentar.

- **Eficiência na Preparação:** Concebido para um desempenho eficaz quando combinado com blocos motor potentes, acelerando o processo de trituração.
- **Versatilidade de Uso:** Adequado para uma vasta gama de preparações, desde sopas a purés, garantindo texturas homogêneas.
- **Fácil Manuseamento:** Design ergonómico que permite uma utilização confortável e segura durante longos períodos.

Qual o comprimento de imersão deste braço triturador?

Este braço triturador possui um comprimento de imersão de 300 mm, ideal para recipientes de média profundidade.

Com que blocos motor é este braço triturador compatível?

Este braço foi concebido para ser combinado com os blocos motor TBVV-300 e TBVV-400, garantindo um desempenho otimizado.

Quais as vantagens do material de construção deste braço?

O tubo, a campana e a lâmina são fabricados em aço inoxidável, o que assegura máxima higiene, resistência à corrosão e durabilidade em ambientes profissionais.

Para que tipo de preparações culinárias é adequado este braço?

É ideal para triturar sopas, cremes, purés, molhos e outras preparações que exijam uma textura homogênea e fina em cozinhas profissionais.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste braço triturador?

A sua construção em aço inoxidável facilita a limpeza e manutenção, permitindo uma higienização rápida e eficaz após cada utilização.