

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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

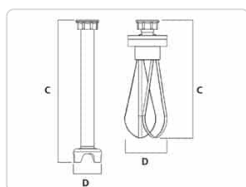


Braço para Triturador Profissional 500 mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19012309	Modelo:	BT-50
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	BT-50

Tipo	Triturador
Material	Inox

Descricao Resumida

Braço para triturador profissional de 500 mm, construído em aço inoxidável para durabilidade e higiene. Compatível com blocos motor TBVV-300 e TBVV-400. Essencial para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este braço para triturador de 500 mm foi concebido para uso intensivo em cozinhas profissionais, garantindo eficiência na preparação de alimentos com a sua construção robusta em aço inoxidável.

Características Técnicas

Tipo de Produto	Braço para Triturador
Comprimento do Braço	500 mm
Dimensões (Comprimento x Largura)	540 x 85 mm
Material do Tubo, Campana e Lâmina	Aço inoxidável
Compatibilidade	Blocos motor TBVV-300 e TBVV-400

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis e serviços de catering que necessitam de processar grandes volumes de sopas, purés, molhos e cremes. A sua robustez é adequada para o ritmo exigente de qualquer cozinha profissional, desde snack-bares a cozinhas industriais.

Braço Triturador — Principais Vantagens

Construção integral em aço inoxidável para máxima durabilidade e higiene, essencial em ambientes de produção alimentar. A facilidade de limpeza do tubo, campana e lâmina otimiza a manutenção diária. Compatível com blocos motor específicos, permite uma integração fluida no seu equipamento

existente, garantindo um desempenho consistente e fiável na preparação de diversos alimentos.

Com que blocos motor é este braço triturador compatível?

Este braço triturador de 500 mm é especificamente concebido para ser utilizado com os blocos motor TBVV-300 e TBVV-400, garantindo um encaixe perfeito e um funcionamento eficiente.

Qual o material de fabrico deste braço?

O tubo, a campana e a lâmina deste braço triturador são fabricados em aço inoxidável de alta qualidade, o que confere ao equipamento uma excelente durabilidade e resistência à corrosão, além de facilitar a higiene.

Para que tipo de preparações é este braço mais adequado?

Este braço de 500 mm é ideal para triturar e homogeneizar grandes volumes de sopas, purés, molhos, cremes e outros líquidos ou semilíquidos em recipientes de maior profundidade, comum em cozinhas profissionais.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste braço?

Graças à sua construção em aço inoxidável, o tubo, a campana e a lâmina são facilmente removíveis e laváveis, permitindo uma limpeza rápida e eficaz. Recomenda-se a limpeza após cada utilização para manter a higiene e prolongar a vida útil do equipamento.

Qual a vantagem de um braço de 500 mm de comprimento?

Um braço com 500 mm de comprimento é ideal para trabalhar em recipientes mais fundos, como panelas grandes ou caldeirões, permitindo alcançar o fundo e processar volumes consideráveis de ingredientes de forma eficiente e segura, sem necessidade de transferências.