

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Braço Triturador Profissional Inox para Trituradores – 192 mm

Informacoes do Produto

SKU:	SM3030613	Modelo:	3030613
Marca:	Sammic	EAN:	8435561004846

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561004846
Modelo	3030613
Tipo	Triturador
Material	Inox

Descricao Resumida

Braço triturador profissional em aço inox de 192 mm com lâmina Y-blade. Ideal para HORECA, garante trituração eficiente e fácil limpeza.

Descricao Completa

Braço Triturador Profissional — Principais Vantagens

Concebido para o uso intensivo em ambientes HORECA e hotelaria, este braço triturador (ou varinha mágica industrial) oferece uma performance excecional para a trituração e mistura de alimentos. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e resistência à corrosão, essenciais para uma cozinha profissional.

A lâmina Y-blade de alta qualidade, fabricada em aço temperado com fio de longa duração, assegura resultados consistentes e eficientes, permitindo preparar purés, sopas, cremes e molhos com a textura desejada. A campânula, estrategicamente desenhada, previne salpicos e mantém o ambiente de trabalho limpo e seguro.

A facilidade de limpeza é uma prioridade, com o braço lavável diretamente na torneira ou na máquina de lavar loiça, poupando tempo e esforço. A homologação pela NSF, uma das certificações mais rigorosas a nível global, oferece a garantia de que este equipamento cumpre os mais elevados padrões de segurança e higiene alimentar.

Aplicações

Este braço triturador é ideal para restaurantes, hotéis, cantinas, pastelarias e outras cozinhas profissionais que necessitam de um equipamento versátil e poderoso para a preparação diária de grandes volumes de alimentos. Perfeito para confeccionar sopas, cremes, molhos, purés, e picar ingredientes de diversas texturas. A sua robustez permite lidar com tarefas exigentes, tornando-o um aliado indispensável em qualquer operação de restauração.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Comprimento do braço triturador	192 mm

Diâmetro cobre-lâmina	65 mm
Material de fabrico	Aço inoxidável
Lâmina	Y-blade em aço temperado com fio de longa duração
Campânula	Design anti-salpicos
Limpeza	Lavável na torneira ou máquina de lavar loiça
Certificação	Homologado pela NSF