

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



Hotelequip.pt

Braço triturador profissional de 250 mm

Informacoes do Produto

SKU:	SM3030638	Modelo:	3030638
Marca:	Sammic	EAN:	8435561004860

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561004860
Modelo	3030638
Tipo	Triturador
Material	Inox

Descricao Resumida

Braço triturador profissional em aço inoxidável com lâmina Y-blade e campânula anti-salpicos, ideal para cozinhas HORECA. Comprimento de 250 mm.

Descricao Completa

Braço Triturador Profissional — Principais Vantagens

Este braço triturador, conhecido também como braço misturador ou blend, é uma ferramenta essencial para qualquer cozinha profissional, garantindo eficiência e durabilidade. Fabricado integralmente em aço inoxidável, oferece uma robustez inigualável e um desempenho consistente em ambientes de elevada exigência, desde restaurantes a hotéis.

A sua lâmina Y-blade, em aço temperado e com fio de longa duração, assegura uma trituração eficaz e homogênea, ideal para sopas, molhos e purés. O design da campânula foi meticulosamente pensado para evitar salpicos, mantendo a área de trabalho mais limpa e segura, otimizando o conforto do utilizador.

A facilidade de limpeza é um dos seus pontos fortes: o braço é totalmente lavável na torneira ou na máquina de lavar loiça, simplificando as operações de higiene diária. Adicionalmente, possui homologação pela NSF, atestando a sua conformidade com os mais rigorosos padrões de segurança e higiene alimentar, crucial para o setor HORECA e hotelaria.

Aplicações

Ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, refeitórios, pastelarias e bares que necessitem de preparar grandes volumes de alimentos de forma rápida e eficiente. É perfeito para tritar e misturar sopas, cremes, purés, molhos e bases para sobremesas, otimizando o tempo de preparação e garantindo texturas perfeitas. Dada a sua construção robusta, é adequado para uso intensivo e contínuo, tornando-o um investimento valioso para operações de grande escala.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável
Lâmina	Y-blade profissional em aço temperado
Campânula	Design anti-salpicos

Limpeza

Lavável na torneira ou máquina de lavar loiça

Homologação

NSF

Tamanho (MA-21)

250 mm