

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 Triturador Profissional 300mm para Gastronomia

Informacoes do Produto

SKU:	SM3030640	Modelo:	3030640
Marca:	Sammic	EAN:	8435561002866

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561002866
Modelo	3030640
Tipo	Triturador
Material	Inox

Descricao Resumida

Braço triturador profissional de 300mm em aço inoxidável, com lâmina Y-blade e campânula anti-salpicos. Certificado NSF, ideal para cozinhas HORECA.

Descricao Completa

Braço Triturador Profissional — Principais Vantagens

Concebido para o setor HORECA e hotelaria, este braço batedor industrial (também conhecido como batedor de imersão) eleva a eficiência da sua cozinha. Fabricado inteiramente em aço inoxidável, garante uma durabilidade excecional e resistência à corrosão, fatores cruciais em ambientes de uso intensivo. A sua robustez assegura um desempenho fiável, minimizando interrupções e custos de manutenção.

A lâmina Y-blade profissional, em aço temperado com fio de longa duração, garante resultados homogêneos e eficientes na trituração e mistura de ingredientes. A campânula, estrategicamente desenhada, evita salpicos indesejados, promovendo um ambiente de trabalho mais limpo e seguro. Esta funcionalidade, aliada à facilidade de limpeza – o braço é lavável na torneira ou na máquina de lavar loiça – otimiza o tempo e a higiene operacional.

Com homologação NSF, este braço triturador assegura conformidade com os mais elevados padrões de segurança e higiene alimentar. Esta certificação é um testemunho da qualidade superior do equipamento, essencial para qualquer estabelecimento que preze pela excelência e confiança dos seus clientes.

Aplicações

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de aplicações em cozinhas industriais, restaurantes, hotéis e pastelarias. Desde a preparação de sopas e cremes em grandes volumes até à criação de molhos e purés, o braço triturador de 300mm oferece a versatilidade necessária para otimizar os processos de confeção. É particularmente adequado para estabelecimentos que exigem um desempenho constante e resultados de alta qualidade, garantindo a homogeneidade e textura perfeitas em cada preparação.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Comprimento do Braço	300 mm

Característica	Detalhe
Material de Construção	Aço inoxidável
Lâmina	Y-blade profissional em aço temperado
Campânula Anti-salpicos	Sim
Certificação	NSF
Limpeza	Lavável na torneira ou máquina de lavar loiça