

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 MA-32 em Inox

Informacoes do Produto

SKU:	SM3030655	Modelo:	3030655
Marca:	Sammic	EAN:	8435561004884

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561004884
Modelo	3030655
Tipo	Triturador
Material	Inox

Descricao Resumida

Braço triturador profissional de 366mm em aço inoxidável, com lâmina Y-blade e campânula anti-salpicos. Ideal para hotelaria e restauração, lavável na máquina.

Descricao Completa

Braço Triturador Profissional MA-32 — Principais Vantagens

Desenvolvido para as exigências da hotelaria e restauração, este braço triturador (ou varinha mágica profissional) em aço inoxidável assegura uma performance excecional e durabilidade. A sua conceção robusta e a lâmina Y-blade de aço temperado garantem resultados perfeitos em purés, sopas, molhos e diversas preparações culinárias, mesmo em grandes volumes.

A campânula anti-salpicos proporciona um ambiente de trabalho mais limpo e seguro, enquanto a facilidade de limpeza — lavável diretamente na torneira ou na máquina de lavar loiça — otimiza o tempo da sua equipa. É a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram eficiência e higiene.

Com homologação NSF, este equipamento oferece uma garantia adicional de segurança alimentar e conformidade com as mais rigorosas normas de higiene, indispensável para qualquer negócio no setor HORECA.

Aplicações

Este braço triturador é a ferramenta perfeita para restaurantes de alta gastronomia, hotéis, refeitórios, cozinhas industriais e serviços de catering. É adequado para triturar e emulsionar grandes quantidades de alimentos em cubas e tachos de grandes dimensões, facilitando a preparação de pratos exigentes e otimizando o fluxo de trabalho.

Ideal para a confeção de purés aveludados, cremes vegetais, molhos homogéneos e maioneses, contribuindo para a qualidade final das suas criações culinárias em ambientes de elevado ritmo operacional.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Comprimento do braço triturador	366 mm
Diâmetro cobre-lâmina	92.2 mm

Característica	Detalhe
Material de fabrico	Aço inoxidável
Lâmina	Y-blade profissional em aço temperado
Característica de design	Campânula anti-salpicos
Limpeza	Lavável na torneira ou máquina de lavar loiça
Certificação	Homologado pela NSF