

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 rápido
ao produto

Braço Triturador Profissional MA-51 para Uso Horeca

Informacoes do Produto

SKU:	SM3030685	Modelo:	3030685
Marca:	Sammic	EAN:	8435561004914

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561004914
Modelo	3030685
Tipo	Triturador
Material	Inox

Descricao Resumida

Braço triturador profissional em aço inoxidável, 425 mm, ideal para uso Horeca. Lâmina Y-blade para triturar eficazmente e campânula anti-salpícos. Fácil de limpar.

Descricao Completa

Braço Triturador Profissional — Principais Vantagens

Desenvolvido para as exigências do setor Horeca e hotelaria, este braço triturador (ou varinha mágica profissional) em aço inoxidável assegura um desempenho superior e durabilidade, ideal para a preparação intensiva de alimentos. A sua construção robusta garante a higiene e a longevidade, fundamentais em cozinhas profissionais de alto volume.

Equipado com uma lâmina Y-blade de aço temperado e um fio de longa duração, este triturador oferece resultados de picagem e mistura excecionais. A campânula inteligentemente desenhada previne salpícos, mantendo a área de trabalho limpa e segura, otimizando o ambiente da cozinha e a experiência do utilizador.

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 NSF é uma garantia adicional de segurança e higiene, confirmando a conformidade com as mais rigorosas normas internacionais de saúde pública.

Aplicações

Este equipamento é indispensável em restaurantes, hotéis, cantinas, pastelarias e bares que necessitam de triturar, emulsionar ou misturar grandes quantidades de ingredientes. Perfeito para a confeção de purés, sopas, molhos, cremes e outros preparados, adapta-se a qualquer cozinha industrial que exija eficiência e resultados consistentes na preparação dinâmica de alimentos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Comprimento do braço triturador	425 mm
Diâmetro cobre-lâmina	101 mm
Material de fabrico	Aço inoxidável

Característica	Detalhe
Lâmina	Y-blade profissional em aço temperado
Segurança	Campânula anti-salpicos
Limpeza	Braço lavável na torneira ou máquina de lavar loiça
Certificação	NSF Homologado