

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

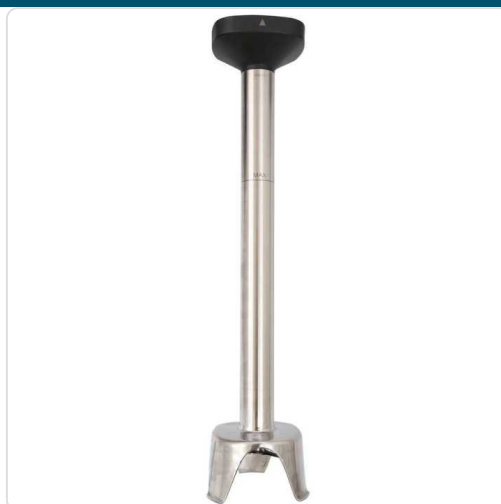
O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Braço triturador profissional MA-71 em aço inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	SM3030856	Modelo:	Desincustrar
Marca:	Sammic	EAN:	8435561004952

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561004952
Modelo	Desincustrar
Material	Inox

Descricao Resumida

Braço triturador profissional em aço inoxidável, com lâmina Y-blade. Comprimento de 539 mm e campânula anti-salpicos, ideal para cozinhas Horeca.

Descricao Completa

Braço triturador profissional – Principais Vantagens

Concebido para o uso intensivo em cozinhas profissionais, o braço triturador (ou liquidificador de imersão) eleva a eficiência da sua operação. A sua robusta construção em aço inoxidável assegura durabilidade excecional e resistência à corrosão, sendo um investimento de longo prazo para qualquer estabelecimento Horeca. A lâmina tipo Y, fabricada em aço temperado, possui um fio de longa duração que garante resultados de trituração uniformes e eficientes, otimizando o tempo de preparação e a qualidade das confeções.

A campânula foi meticulosamente desenhada para evitar salpicos, mantendo a área de trabalho limpa e segura, algo crucial em ambientes de ritmo acelerado como restaurantes e hotéis. Além disso, a facilidade de limpeza é um dos seus maiores atributos: o braço é lavável sob água corrente ou na máquina de lavar loiça, simplificando os processos de higiene diários e contribuindo para a manutenção dos mais elevados padrões HACCP. A homologação pela NSF é uma garantia adicional de segurança e higiene, confirmando que este equipamento cumpre os requisitos internacionais mais exigentes para equipamentos alimentares.

Aplicações

Este braço triturador é ideal para a preparação de grandes volumes em restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, cantinas e outros espaços de restauração. Perfeito para confeccionar sopas, purés, molhos, cremes e emulsionar misturas em recipientes de grande dimensão, sendo um utensílio indispensável para qualquer chef ou cozinheiro que procure eficiência e resultados consistentes. A sua versatilidade permite uma adaptação a diversas necessidades culinárias, desde a preparação de entradas até à elaboração de sobremesas.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material do braço	Aço inoxidável
Comprimento do braço triturador	539 mm

Característica	Detalhe
Diâmetro cobre-lâmina	123.3 mm
Material da lâmina	Aço temperado
Homologação	NSF