

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Braço Triturador Profissional Y-Blade MA-72 para Cozinha

Informacoes do Produto

SKU:	SM3030855	Modelo:	3030855
Marca:	Sammic	EAN:	8435561004945

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561004945
Modelo	3030855
Tipo	Triturador
Material	Inox

Descricao Resumida

Braço triturador profissional em aço inoxidável, com lâmina Y-blade de 630 mm para desempenho superior e campânula anti-salpicos. Fácil de limpar e homologado pela NSF.

Descricao Completa

Braço Triturador Profissional Y-Blade MA-72 – Principais Vantagens

Este braço triturador (também conhecido como batedor de imersão ou varinha mágica profissional) foi concebido para um desempenho excecional em ambientes de cozinha intensivos. Fabricado integralmente em aço inoxidável, garante durabilidade e resistência à corrosão, essencial para a utilização diária em restauração e hotelaria.

A lâmina Y-blade de grau profissional, em aço temperado com fio de longa duração, proporciona uma trituração eficiente e homogênea, reduzindo o tempo de preparação de sopas, purés e molhos. A campânula inteligentemente desenhada minimiza os salpicos, mantendo a área de trabalho mais limpa e segura.

A pensar na higiene e praticidade, o seu design permite uma limpeza fácil e rápida. É possível lavar o braço diretamente na torneira ou na máquina de lavar loiça, poupando tempo e assegurando a máxima sanitização. Além disto, o equipamento possui homologação NSF, atestando os mais elevados padrões de segurança e higiene alimentar.

Aplicações

Ideal para cozinhas profissionais de restaurantes, hotéis, cantinas, pastelarias e bares que necessitam de um equipamento robusto para preparar grandes volumes. Perfeito para a confeção de purés macios, cremes aveludados, molhos espessos e sopas consistentes. A sua potência e eficácia tornam-no indispensável em qualquer cozinha com elevados padrões de produção.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Comprimento do Braço Triturador	630 mm
Diâmetro Cobre-Lâmina	123.3 mm
Material	Aço Inoxidável

Característica	Detalhe
Tipo de Lâmina	Y-blade profissional em aço temperado
Características de Limpeza	Fácil limpeza, lavável na torneira ou máquina de lavar loiça
Certificação	Homologado pela NSF