

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

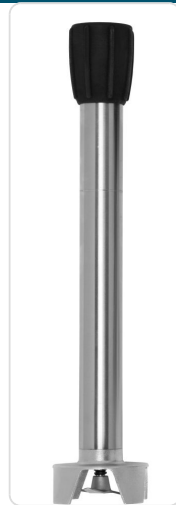


Braço Triturador Profissional Inox 40cm para Bloco Motor FX40

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.181	Modelo:	UD2088.181
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	1.4 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2088.181

FAQ

Q: Quais são as dimensões do Braço Triturador Profissional 40cm para FX40 e o espaço necessário para a sua utilização? A: O Braço Triturador Profissional 40cm para FX40 tem uma dimensão de 400 mm de comprimento. Não existem outras dimensões específicas, pois foi concebido para ser integrado no bloco motor FX40. Certifique-se de que dispõe de espaço adequado para manuseio e operação seguros quando acoplado ao motor., Q: Este braço triturador requer alguma instalação especial ou compatibilidade de energia? A: Este braço triturador é um acessório e não requer instalação elétrica ou de água independente. É projetado para ser facilmente encaixado no bloco motor FX40. Certifique-se de que o seu bloco motor FX40 está em perfeitas condições de funcionamento antes de acoplar o braço triturador., Q: Como devo efetuar a manutenção e limpeza do Braço Triturador Profissional 40cm para garantir a sua durabilidade? A: A limpeza do Braço Triturador Profissional 40cm deve ser feita após cada utilização. Devido ao seu fabrico em aço inoxidável, pode ser lavado com detergentes suaves e água corrente. Certifique-se de que todas as partes estão bem secas antes de guardar. Não utilize produtos de limpeza abrasivos que possam danificar o aço inoxidável. Para a manutenção, verifique periodicamente se há desgaste e se encaixa corretamente no bloco motor.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Braço Triturador Profissional, Triturador Aço Inox, Braço Triturador FX40

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12581

Alt Text Imagens

Braço Triturador 40cm P/fx40 Braço triturador de 40cm em aço inoxidável para batedeira industrial FX40, acessório robusto para cozinha profissional.

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Braço Triturador 40cm P/fx40

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

PREPARAÇÃO DINÂMICA > Trituradores e Mixers Combinados

Categorias Secundárias

PREPARAÇÃO DINÂMICA

Upsells (SKU | Título)

HRFD10LS,HRFD10LC,HRFD10LARS

Uso Profissional - Dicas

Certifique-se sempre de que o braço triturador está completamente imerso nos ingredientes para evitar salpicos e garantir uma trituração eficiente e segura., Após cada utilização, desmonte o braço do bloco motor e lave-o imediatamente com água quente e detergente neutro, focando nas lâminas, para prevenir a secagem de resíduos alimentares e manter a higiene HACCP., Para otimizar a vida útil do equipamento, evite triturar alimentos excessivamente duros ou congelados. Prefira cozinhar ou descongelar os ingredientes previamente., Aproveite o comprimento de 40cm para trabalhar em recipientes mais profundos, como panelas gastronorm ou caldeirões, minimizando a necessidade de fracionar produções.

Uso Profissional - Perfis

Chef de Cozinha Executivo, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gestor de Cantina/Catering

Descrição Curta Original

<p>Braço triturador em aço inox. Para ser incluído no bloco motor.</p>

Descrição Original (1/2)

<p>Dimensões: -x-x400 mm
 Peso líquido: 1,4 Kg
 Peso bruto: 1,9 kg</p>

Cross-sells (SKU | Título)

HRFD10LS,HRFD10LC,HRFD10LARS

Uso Profissional - Casos de Uso

Produção de Sopas e Cremes em Grande Escala: Em cozinhas de hotéis ou refeitórios com elevado volume de serviço, este braço triturador permite emulsionar e homogeneizar rapidamente grandes quantidades de sopas de legumes, cremes de marisco ou veloutés diretamente nas panelas, sem necessidade de transferência para outros equipamentos. Isto agiliza o processo, minimiza a loiça suja e mantém a temperatura do produto., Preparo de Purés Consistentes: Para restaurantes que servem purés de batata, abóbora ou outros vegetais como acompanhamento essencial, o braço triturador garante uma textura perfeitamente lisa e sem grumos, crucial para a apresentação e paladar. A sua potência e lâmina robusta lidam com a densidade dos purés, assegurando uma consistência uniforme em todas as doses, fator crítico para a padronização do serviço., Elaboração de Molhos e Emulsões Especiais: Chefs de cozinha que criam molhos complexos, como molhos holandeses, maioneses caseiras ou reduções de caldos, beneficiam da capacidade de este braço emulsionar ingredientes de forma controlada. A sua utilização permite obter ligações perfeitas e texturas aveludadas, essenciais para a alta gastronomia e para a estabilidade de molhos que necessitam de ser mantidos por períodos mais longos no serviço.

Uso Profissional - Introdução

O Braço Triturador Profissional de 40cm em Inox para o bloco motor FX40 é uma ferramenta indispensável para otimizar a preparação dinâmica em cozinhas profissionais. A sua construção robusta em aço inoxidável e o design ergonómico garantem uma trituração eficiente e homogénea de grandes volumes, elevando a consistência e a qualidade das preparações culinárias, ao mesmo tempo que assegura a máxima higiene e durabilidade em ambientes de alta exigência como a hotelaria e restauração.

Descricao Resumida

Braço triturador profissional de 40cm em aço inoxidável, ideal para misturar e triturar. Acessório indispensável para o bloco motor FX40 em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Braço Triturador — Principais Vantagens

Este braço misturador profissional de 40cm, meticulosamente fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, é o acessório ideal para o seu bloco motor FX40. Garante um desempenho robusto e uma durabilidade excepcional, mesmo nos ambientes mais exigentes de restauração e hotelaria. Proporciona uma trituração eficiente e homogênea, otimizando a preparação e assegurando resultados consistentes para uma vasta gama de alimentos, desde sopas a molhos.

A sua construção em aço inoxidável não só facilita a higienização, cumprindo rigorosas normas HACCP, como também oferece uma resistência superior à corrosão e ao desgaste diário. Isto prolonga significativamente a vida útil do equipamento e minimiza a necessidade de substituições frequentes. Com este componente, o trabalho na cozinha torna-se mais prático e os pratos ganham uma textura impecável. Além disso, a versatilidade deste equipamento permite-lhe funcionar como um verdadeiro liquidificador, varinha mágica ou robot de copo, adaptando-se a diversas necessidades.

Aplicações Profissionais

Este acessório é uma ferramenta indispensável para cozinhas profissionais em hotéis, restaurantes, serviços de catering, cantinas e bares que dependem do bloco motor FX40. Torna-se perfeito para a confeção de purés aveludados, sopas cremosas, molhos saborosos, cremes delicados e outras misturas, simplificando as tarefas do chef e da sua equipa. A sua robustez é ideal para o uso contínuo e a sua eficiência contribui para a aceleração dos processos de preparação, economizando tempo valioso na cozinha.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Comprimento do Braço	400 mm
Material	Aço Inoxidável

Característica	Detalhe
Peso Líquido	1,4 kg
Peso Bruto	1,9 kg
Compatibilidade	Bloco motor FX40

Perguntas Frequentes

Este braço triturador é compatível com outros blocos motores?

Não, este braço foi especificamente concebido para ser utilizado com o bloco motor modelo FX40, garantindo o encaixe e funcionamento perfeitos. A sua engenharia avançada assegura compatibilidade exclusiva.

Qual a vantagem do aço inoxidável na restauração?

O aço inoxidável é um material altamente higiénico e resistente à corrosão e ao desgaste, características cruciais em ambientes de restauração para a conformidade com as normas alimentares e a durabilidade do equipamento. Facilita a limpeza e mantém a segurança alimentar.

Como devo limpar e manter o braço triturador?

Após cada utilização, o braço deve ser desmontado do bloco motor e lavado com água morna e detergente neutro. Certifique-se de que todas as peças são bem secas antes de guardar para evitar a proliferação de bactérias e prolongar a vida útil do produto.

Quais são as dimensões do Braço Triturador Profissional 40cm para FX40 e o espaço necessário para a sua utilização?

O braço triturador profissional tem um comprimento de 400 mm. Não existem outras dimensões específicas, pois foi concebido para ser integrado no bloco motor FX40. Certifique-se apenas de dispor de espaço adequado para manuseio e operação seguros quando acoplado ao motor.

Este braço triturador requer alguma instalação especial ou compatibilidade de energia?

Este braço triturador é um acessório e não requer instalação elétrica ou de água independente. É projetado para ser facilmente encaixado no bloco motor FX40, utilizando a energia e as capacidades do mesmo. Certifique-se de que o seu bloco motor FX40 está em perfeitas condições de funcionamento antes de acoplar o braço.