

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Braço Triturador Profissional Inox 250mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHBLD250	Modelo:	BLD250
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	0.82 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	BLD250
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Braço triturador em aço inoxidável de 250 mm, ideal para cozinhas profissionais. Componente desmontável para fácil limpeza e máxima higiene.

Descricao Completa

Braço Triturador — Principais Vantagens

Este componente desmontável, concebido em aço inoxidável de alta qualidade, é a solução ideal para operações de trituração e batedura em cozinhas profissionais. A sua construção robusta garante durabilidade e higiene, fundamentais para o ambiente alimentar exigente de restaurantes, refeitórios e hotéis. Permite uma fácil montagem e desmontagem, otimizando o tempo de limpeza e manutenção, e assegurando a máxima eficiência no processamento de alimentos.

A versatilidade deste braço torna-o um acessório indispensável, complementando perfeitamente a sua unidade motora existente. A sua capacidade de processar ingredientes de forma rápida e homogênea melhora a consistência dos seus pratos, contribuindo para uma experiência gastronómica superior. É um investimento inteligente para qualquer estabelecimento que procure fiabilidade e desempenho no seu equipamento de preparação dinâmica.

Aplicações Profissionais

Este braço misturador é perfeitamente adequado para uma vasta gama de aplicações em cozinhas comerciais e industriais. Desde a preparação de sopas e molhos cremosos até à elaboração de purés e emulsões, garante resultados excecionais. O seu design ergonómico facilita o manuseamento, mesmo em tarefas prolongadas, sendo ideal para chefs e equipas de cozinha que buscam precisão e conforto.

A robustez do material e a facilidade de limpeza tornam-no ideal para ambientes de produção alimentar de grande volume, onde a higiene é primordial. A sua utilização abrange pastelarias, refeitórios escolares, hospitais e catering, contribuindo para a otimização dos processos e para a manutenção dos mais elevados padrões de qualidade alimentar. É uma ferramenta que certamente elevará o nível da sua confeção.

Características Técnicas

Tipo	Braço triturador
Peso	0,82 kg

Diâmetro	35 mm
Comprimento	250 mm

Perguntas Frequentes

Com que tipo de unidades motoras este braço triturador é compatível?

Este braço é concebido para ser compatível com uma vasta gama de unidades motoras para Trituradores e Mixers Combinados, especificamente aqueles que permitem a utilização de braços desmontáveis. Verifique sempre as especificações do fabricante da sua unidade motora para garantir a compatibilidade ideal.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste braço?

Graças ao seu design totalmente desmontável e aos materiais em aço inoxidável, a limpeza é simplificada. Recomenda-se a sua desmontagem e lavagem com água e detergente neutro após cada utilização, garantindo a higiene e prolongando a vida útil do equipamento.

Qual a durabilidade esperada do braço e das suas lâminas?

Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, este braço e as suas lâminas são extremamente resistentes ao desgaste e à corrosão. Com manutenção adequada e utilização dentro das especificações, espera-se uma longa durabilidade e desempenho consistente em ambientes profissionais.

Este acessório pode ser utilizado para triturar alimentos quentes?

Sim, o aço inoxidável de alta qualidade confere a este braço uma excelente resistência a altas temperaturas, tornando-o adequado para triturar e misturar alimentos quentes com segurança, como sopas e cremes acabados de confeccionar.

Que tipo de preparações culinárias posso realizar com este braço?

Este braço triturador é versátil e pode ser usado para preparar uma ampla variedade de pratos, incluindo purés, molhos, cremes, sopas, maioneses e emulsões, garantindo uma textura suave e homogénea em todas as suas criações culinárias.