

# 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



Hotelequip.pt

## Braço Misturador para Triturador Profissional 300mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE222232	<b>Modelo:</b>	HE222232
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369222232

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE222232

EAN

8711369222232

## Descrição Resumida

Braço misturador profissional de 300mm em aço inoxidável, ideal para trituradores em cozinhas profissionais. Garante higiene e durabilidade na preparação de alimentos.

## Descrição Completa

Este braço misturador de 300mm em aço inoxidável é um componente essencial para trituradores profissionais, garantindo durabilidade e higiene na preparação de alimentos em cozinhas exigentes.

### braço misturador triturador — Braço Misturador — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço inoxidável (lâmina e braço)
<b>Comprimento</b>	300 mm
<b>Peso Líquido</b>	1,05 kg
<b>Acessórios Incluídos</b>	Kit de remoção da lâmina
<b>Compatibilidade</b>	Modelos 221884, 221891, 221198, 221327, 221334, 221341

### Braço Misturador — Aplicações Profissionais

Este braço misturador é indispensável em qualquer cozinha profissional que utilize trituradores para a preparação de sopas, purés, molhos, recheios e misturas para gelados. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria e serviços de catering, onde a eficiência e a higiene são prioritárias.

### Braço Misturador — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para máxima durabilidade e resistência à corrosão.
- Garante a higiene alimentar, sendo fácil de limpar e manter.
- O kit de remoção da lâmina facilita a manutenção e prolonga a vida útil do equipamento.
- Compatibilidade com uma gama de trituradores, oferecendo versatilidade na sua cozinha.

- Design otimizado para uma mistura eficiente e homogénea dos ingredientes.