

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Braço Triturador Profissional 300 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0705.10.030	Modelo:	MA-31
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	MA-31

Descricao Resumida

Braço triturador de 300 mm para modelos MM-30 e MM-30V. Essencial para processar alimentos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

braço triturador profissional — Braço para varinha mágica — Principais Vantagens

O braço triturador profissional de 300 mm é o acessório ideal para a sua cozinha, proporcionando versatilidade e eficiência na preparação de alimentos. Este acessório foi concebido para se adaptar perfeitamente aos modelos MM-30 e MM-30V, ampliando as funcionalidades do seu equipamento e facilitando o trabalho diário em estabelecimentos como restaurantes, hotéis e pastelarias. A sua construção robusta garante durabilidade e desempenho consistente, mesmo em ambientes de uso intensivo. Este componente revela-se indispensável para quem procura otimizar processos na confeção culinária.

Aplicações Profissionais

Pensado para o setor da restauração e hotelaria, este braço para robot de cozinha é perfeito para uma vasta gama de aplicações. Utilize-o para triturar sopa, preparar purés, fazer molhos ou até mesmo na criação de bebidas, como smoothies e cocktails, graças à sua capacidade de liquidificar ingredientes de forma homogénea. Cozinhas industriais, cantinas e snack-bars beneficiarão da rapidez e facilidade com que este componente transforma alimentos, contribuindo para uma maior produtividade e para a consistência na qualidade dos pratos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Acessório	Braço triturador
Comprimento	300 mm
Compatibilidade	Modelos MM-30, MM-30V
Material	Materiais de elevada durabilidade para uso profissional

Perguntas Frequentes

É fácil de instalar este braço triturador nos modelos MM-30 e MM-30V?

Sim, a instalação foi simplificada para garantir uma montagem e desmontagem rápidas, facilitando a troca de acessórios e a limpeza, poupando tempo valioso na sua cozinha.

Qual é a durabilidade esperada deste acessório em ambientes profissionais?

Este braço triturador é fabricado com materiais de alta qualidade e resistência, garantindo uma longa vida útil mesmo sob o desgaste diário exigido pelo uso contínuo em cozinhas profissionais.

Posso utilizar este braço para tarefas de liquidificação de ingredientes mais densos?

Com o seu design robusto e os 300 mm de comprimento, este braço é perfeitamente adequado para liquidificar e triturar uma vasta gama de alimentos, incluindo ingredientes mais consistentes, garantindo resultados excelentes e uniformes.

Este braço é fácil de limpar e manter?

Sim, a sua conceção simplificada permite uma limpeza rápida e eficiente após cada utilização, essencial para manter os padrões de higiene em qualquer estabelecimento alimentar.

Existem outras versões deste braço triturador para diferentes modelos de equipamentos?

Este braço foi especificamente desenhado para os modelos MM-30 e MM-30V. Para outros modelos, recomendamos que verifique a compatibilidade ou consulte os acessórios disponíveis na nossa gama.