

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: 21/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Braço Triturador Profissional 600 mm

Informacoes do Produto

SKU:	MS0705.19.020	Modelo:	FM 600
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	FM 600

Descricao Resumida

Braço misturador profissional de 600 mm, ideal para preparações em grandes volumes. Essencial para restaurantes e cozinhas industriais.

Descricao Completa

Braço triturador profissional — Triturador Profissional – Principais Vantagens

Este braço misturador de 600 mm é otimizado para tarefas de preparação diárias em cozinhas com elevado volume de trabalho. Foi desenhado para ser robusto e eficiente, permitindo processar rapidamente grandes quantidades de alimentos. A sua construção duradoura garante uma longa vida útil, mesmo em ambientes exigentes de restauração.

Com um design ergonómico, a sua utilização é confortável, reduzindo a fadiga do operador e contribuindo para uma maior produtividade. É uma ferramenta essencial para quem procura otimizar os processos de confeção e garantir resultados consistentes, seja para sopas, molhos ou purés.

Aplicações Profissionais

O braço triturador é ideal para uma variedade de estabelecimentos, desde restaurantes de alta cozinha a refeitórios industriais, passando por hotéis e pastelarias. É perfeito para a preparação de cremes e gaspachos em grandes cubas, a emulsão de molhos e até para processar ingredientes para sumos naturais ou batidos. A sua versatilidade torna-o indispensável na cozinha profissional, agilizando inúmeras tarefas culinárias.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Comprimento do Braço	600 mm
Aplicação	Profissional
Material	Robusto e durável
Design	Ergonómico

Perguntas Frequentes

Este braço é compatível com qualquer motor de triturador?

É essencial verificar as especificações de encaixe e potência do seu motor para garantir a compatibilidade. Recomendamos consultar o manual do equipamento ou um técnico especializado para evitar danos.

Qual a manutenção necessária para este braço triturador?

A manutenção regular inclui a limpeza cuidadosa após cada utilização e a verificação periódica do estado das lâminas e vedantes. Armazenar em local seco e seguro também contribui para prolongar a vida útil.

Posso utilizar este braço para triturar gelo ou alimentos muito duros?

Este modelo é desenhado para uso profissional na trituração de alimentos cozinhados e líquidos, mas não é apropriado para gelo ou ingredientes extremamente duros. Para essas aplicações, existem equipamentos específicos.

Que tipo de preparações culinárias posso fazer com este braço?

É excelente para sopas, caldos, molhos, purés de legumes, cremes e para emulsionar ingredientes. A sua dimensão de 600 mm é ideal para recipientes fundos e grandes quantidades.

Onde posso encontrar peças de substituição para este braço triturador?

As peças de substituição podem ser adquiridas através de revendedores autorizados da marca ou de fornecedores especializados em equipamentos de cozinha profissional. É importante utilizar apenas peças originais para manter a garantia e o desempenho.