

# 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 Triturador Profissional 360 mm para Robots de Cozinha

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS0705.10.031	<b>Modelo:</b>	MA-32
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	MA-32

### Descricao Resumida

Braço triturador profissional de 360 mm, ideal para robots de cozinha MM-30 e MM-30V. Tritura e emulsiona com eficiência para cozinha industrial.

## Descricao Completa

### braço triturador profissional — Braço Triturador — Principais Vantagens

Concebido para profissionais exigentes, este braço batedor de 360 mm é o complemento ideal para os seus robots de cozinha MM-30 e MM-30V. A sua construção robusta garante durabilidade e desempenho excecional em cozinhas com elevada produção. Permite triturar, emulsionar e misturar uma vasta gama de ingredientes com facilidade, transformando a preparação de purés, molhos e cremes em tarefas rápidas e eficientes.

A versatilidade deste acessório torna-o indispensável para otimizar o fluxo de trabalho, assegurando resultados homogéneos e consistentemente perfeitos. O design ergonómico facilita a montagem e desmontagem, bem como a limpeza, contribuindo para a manutenção dos mais altos padrões de higiene no seu estabelecimento.

### Aplicações Profissionais

Este braço triturador é a solução perfeita para uma variedade de estabelecimentos, desde restaurantes gourmet e hotéis de luxo a empresas de catering e lares. É ideal para a confeção de grandes volumes de sopas, cremes, purés, molhos e outras preparações líquidas ou semilíquidas que exigem uma textura suave e uniforme. É compatível com os modelos MM-30 e MM-30V, ampliando significativamente as capacidades do seu equipamento de cozinha já existente.

### Características Técnicas

<b>Comprimento do Braço</b>	360 mm
<b>Compatibilidade</b>	Robots de cozinha modelos MM-30, MM-30V
<b>Material</b>	Aço inoxidável de alta qualidade
<b>Funcionalidade</b>	Triturar, emulsionar, misturar

### Perguntas Frequentes

#### A que modelos de robot de cozinha é compatível este braço triturador?

Este braço profissional foi desenvolvido especificamente para ser totalmente compatível com os

robots de cozinha modelos MM-30 e MM-30V, garantindo um encaixe perfeito e funcionamento otimizado.

**Qual o material de fabrico do braço e quais os seus benefícios?**

O braço é fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, um material escolhido pela sua resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais para ambientes de cozinha profissionais.

**Que tipos de preparações posso realizar com este acessório?** Com este acessório, pode preparar uma vasta gama de alimentos, incluindo sopas cremosas, purés de legumes, molhos homogéneos, patês e outras misturas que exijam uma textura final suave e uniforme.

**É fácil de limpar e manter este braço triturador?**

Sim, o design do braço prevê uma desmontagem simples, o que facilita a sua limpeza aprofundada e a manutenção regular, contribuindo para prolongar a vida útil do equipamento e garantir a higiene alimentar.

**Qual o principal benefício de utilizar um braço triturador de 360 mm?**

O comprimento de 360 mm oferece um alcance ideal para trabalhar com grandes quantidades de alimentos em recipientes de maior profundidade, tornando-o especialmente útil em cozinhas profissionais com elevado volume de produção.