

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: 22/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Braço Triturador Profissional 630 mm para Batedeira MM-70

Informacoes do Produto

SKU:	MS0705.10.047	Modelo:	MA-72
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	MA-72

Descricao Resumida

Braço triturador profissional de 630 mm, ideal para bateadeira MM-70 em cozinhas industriais. Garante mistura e trituração eficiente.

Descricao Completa

Braço triturador profissional — Braço Triturador – Principais Vantagens

Este braço misturador de alta performance é um acessório essencial para otimizar as suas operações na cozinha profissional. Projetado para acoplar-se perfeitamente à bateadeira MM-70, este componente robusto facilita a preparação de grandes volumes, desde sopas cremosas a molhos homogêneos, garantindo uma textura perfeita e resultados consistentes. A sua construção durável assegura uma longa vida útil e desempenho fiável em ambientes de uso intensivo, tornando-o um investimento inteligente para qualquer estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer cozinha industrial que exija eficiência e qualidade na preparação de alimentos. Este braço liquidificador adapta-se a uma variedade de tarefas, desde a trituração de legumes para purés a misturar ingredientes para sobremesas. A sua versatilidade permite que a sua equipa optimize o tempo de preparação, melhore a consistência dos pratos e, conseqüentemente, aumente a satisfação dos seus clientes.

Características Técnicas

Tipo	Braço triturador
Compatibilidade	Bateadeira MM-70
Comprimento	630 mm
SKU	MS0705.10.047

Perguntas Frequentes

1. Este braço triturador é compatível com outras máquinas além da MM-70?

Não, este braço foi especificamente concebido para ser utilizado com a bateadeira MM-70, garantindo um encaixe perfeito e um desempenho ideal. A utilização com outros modelos não é recomendada e pode comprometer a funcionalidade.

2. Qual é a principal vantagem de utilizar este braço misturador na minha cozinha?

A principal vantagem reside na sua capacidade de processar eficazmente grandes quantidades de alimentos, poupando tempo e esforço. A qualidade da trituração é superior, resultando em preparações mais finas e uniformes para os seus clientes.

3. O braço é fácil de limpar e manter?

Sim, o design do braço triturador facilita a sua desmontagem e limpeza. Os materiais de fabrico são resistentes e higiénicos, permitindo uma lavagem rápida e eficiente após cada utilização para manter os padrões de higiene.

4. Posso utilizar este acessório para triturar alimentos quentes?

Sim, este braço triturador é adequado para triturar tanto alimentos quentes como frios. A sua construção robusta permite lidar com diversas temperaturas de ingredientes.

5. Em que tipo de estabelecimentos este produto é mais recomendado?

É altamente recomendado para estabelecimentos como restaurantes, hotéis e pastelarias que necessitam de um desempenho consistente e de alta capacidade na preparação de sopas, purés, molhos e outros produtos que exijam trituração fina.