

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Braço Batedor Industrial Variável - 306 mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|--------|---------------|---------|-------|
| SKU: | MS0705.10.043 | Modelo: | BA-20 |
| Marca: | Sammic | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|--------|--------|
| Marca | Sammic |
| Modelo | BA-20 |

Descricao Resumida

Braço batedor industrial de 306 mm, ideal para motores de velocidade variável. Garante misturas homogêneas e durabilidade em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Concebido para profissionais que exigem versatilidade e eficiência, este braço misturador industrial é a solução ideal para os seus equipamentos de velocidade variável. O seu desempenho otimizado garante uma mistura consistente e homogênea em diversas aplicações culinárias, tornando-o um componente indispensável em cozinhas de alta produção. A construção robusta assegura durabilidade e fiabilidade em ambientes exigentes, contribuindo para a longevidade do seu aparelho e para a qualidade dos seus preparados.

Braço batedor 306mm — Braço Misturador — Principais Vantagens

- **Versatilidade Otimizada:** O comprimento de 306 mm confere flexibilidade na utilização com diferentes tamanhos de recipientes e volumes de ingredientes.
- **Durabilidade Assegurada:** Fabricado com materiais de alta qualidade para resistir ao uso contínuo em ambientes profissionais, minimizando a necessidade de substituições frequentes.
- **Resultados Consistentes:** Garante uma mistura eficaz e uniforme, fundamental para a padronização das suas receitas e a satisfação dos clientes.
- **Fácil Integração:** Compatível com motores de velocidade variável, permitindo um controlo preciso e adaptado às especificidades de cada preparação.

Aplicações Profissionais

Este acessório é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, pastelarias, padarias e qualquer cozinha profissional que utilize trituradores e misturadores. A sua capacidade de processar ingredientes de forma eficiente é crucial para a elaboração de molhos, cremes, sopas e massas, elevando a produtividade e a qualidade dos pratos servidos. Operadores em hotéis, cantinas e catering irão beneficiar da sua fiabilidade e desempenho superior.

Características Técnicas

| Característica | Detalhe |
|-----------------|---------------|
| Tipo de Produto | Braço Batedor |
| Comprimento | 306 mm |

| Característica | Detalhe |
|-----------------|---------------------------------------|
| Compatibilidade | Motor de velocidade variável (MM-20V) |

Perguntas Frequentes

Qual é a principal função deste braço batedor?

A principal função do braço batedor é misturar e processar ingredientes, garantindo uma consistência uniforme e homogênea em preparações culinárias diversas.

Este acessório é compatível com todos os trituradores industriais?

Não, este braço batedor foi especificamente concebido para ser compatível com motores de velocidade variável do modelo MM-20V, garantindo assim um ajuste e funcionamento perfeitos.

Como o comprimento de 306 mm afeta o uso?

O comprimento de 306 mm oferece uma maior flexibilidade, permitindo processar volumes maiores de ingredientes e alcançar o fundo de recipientes mais profundos, otimizando a eficiência na cozinha.

Quais os benefícios de utilizar um braço batedor de velocidade variável?

A utilização de um braço batedor de velocidade variável permite ajustar a intensidade da mistura conforme a necessidade de cada receita, proporcionando maior controlo sobre as texturas e resultados finais.

É fácil limpar e manter este braço batedor?

Sim, a construção pensada para ambientes profissionais facilita a desmontagem e limpeza, assegurando a higiene e minimizando o tempo de inatividade do equipamento.