

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: 06/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Braço para Triturador Industrial 455mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------|----------------|-------|
| SKU: | CO18844 | Modelo: | 18844 |
| Marca: | Corequip | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|----------|
| Marca | Corequip |
| Modelo | 18844 |

Descricao Resumida

Braço de triturador industrial em aço inoxidável, com 455mm, ideal para misturas homogêneas e substituição fácil em varinhas mágicas profissionais.

Descricao Completa

braço triturador industrial — Braço Triturador — Principais Vantagens

Concebido para maximizar a eficiência em cozinhas profissionais, este braço para varinha mágica industrial garante misturas homogêneas e resultados perfeitos. A sua instalação é simplificada, permitindo que as suas equipas troquem facilmente o acessório conforme as necessidades da produção, otimizando o fluxo de trabalho diário. É uma peça robusta e fiável, indispensável para o manuseamento de grandes volumes de alimentos em ambientes exigentes.

A construção em aço inoxidável assegura uma durabilidade excepcional e resistência à corrosão, fatores cruciais para a higiene e longevidade do equipamento. Este braço triturador é a escolha ideal para quem procura um desempenho constante e uma adaptação rápida a diferentes tarefas culinárias. Um excelente liquidificador robusto com capacidade para trabalhos mais pesados.

Aplicações Profissionais

Este acessório é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de alta cozinha a refeitórios industriais e empresas de catering. A sua capacidade de processar ingredientes de forma consistente torna-o essencial para a preparação de sopas, molhos, purés e outras bases culinárias em grandes quantidades. Simplifique a sua rotina de trabalho e eleve a qualidade das suas criações gastronómicas.

As cozinhas de hotelaria, pastelarias e padarias beneficiam imenso da versatilidade deste braço, que se adapta a diversos tipos de alimentos e texturas. A facilidade de limpeza e manutenção complementa a sua funcionalidade, garantindo a conformidade com as rigorosas normas de higiene alimentar necessárias no setor. É um robot de copo essencial no dia-a-dia.

Características Técnicas

| | |
|----------------------|-----------------------|
| Tipo de Produto | Braço para Triturador |
| Comprimento do Braço | 455 mm |
| Diâmetro da Lâmina | 51.05 mm |
| Material | Aço Inoxidável |

| | |
|----------------|----------------------------------|
| Intercambiável | Sim, com outros modelos Big Stik |
| Modelo | WSB65ST |

Perguntas Frequentes

Qual a compatibilidade deste braço triturador?

Este braço é um substituto direto para a varinha mágica WSB65 e é totalmente intercambiável com outros modelos Big Stik, oferecendo excelente flexibilidade de uso em cozinhas profissionais exigentes.

Este produto é resistente para uso contínuo em ambientes profissionais?

Sim, a sua construção em aço inoxidável garante alta durabilidade e resistência, sendo ideal para o uso intensivo e contínuo em restaurantes, hotelaria e catering.

É fácil de limpar e manter?

O design em aço inoxidável não só confere robustez como também facilita a limpeza e manutenção, essencial para cumprir as normas de higiene alimentar em qualquer cozinha comercial.

Posso usar este braço para diferentes tipos de alimentos?

A versatilidade deste braço, juntamente com a sua lâmina potente, permite processar uma vasta gama de ingredientes, desde sopas a purés e molhos, adaptando-se a diversas necessidades culinárias.

Quais os benefícios de adquirir um braço triturador de substituição?

Adquirir um braço de substituição permite prolongar a vida útil do seu equipamento existente, garantindo que a sua varinha mágica esteja sempre operacional e ao máximo desempenho, sem a necessidade de comprar uma unidade nova completa.