

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 04/07/2026

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

Braço Triturador Profissional 40 cm para Varinha Mágica

Informacoes do Produto

SKU:	PJP154852	Modelo:	P154852
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661636735

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P154852
EAN	8421661636735

Descricao Resumida

Braço triturador profissional de 40 cm em aço inoxidável, com sistema Quick Fix para preparação rápida e eficiente. Essencial para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas.

Descricao Completa

Este braço triturador de 40 cm, fabricado em aço inoxidável resistente, é um acessório essencial para cozinhas profissionais que procuram agilizar a preparação. Concebido para um desempenho fiável em ambientes de alto ritmo, acelera significativamente a confeção de purés, molhos e cremes, otimizando a eficiência durante o serviço.

braço triturador profissional — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Largura	100 mm
Profundidade	100 mm
Altura / Comprimento	400 mm
Peso	1.42 kg

Aplicações Profissionais

Este braço triturador é a escolha ideal para o Chef Executivo que procura otimizar a preparação de grandes volumes de sopas, molhos e purés, seja num restaurante de cozinha tradicional com 80 lugares, numa cantina empresarial ou num serviço de catering. É igualmente valioso para o proprietário de um snack-bar ou food truck que necessita de processar ingredientes rapidamente para ementas diárias, garantindo consistência e poupança de tempo.

Porquê Escolher Este Equipamento

O que distingue este braço triturador é a sua combinação de robustez e design inteligente. A construção em aço inoxidável resistente garante uma durabilidade excepcional e conformidade com

as rigorosas normas de higiene em ambientes profissionais intensivos. O inovador sistema Quick Fix permite a montagem e desmontagem em segundos, minimizando o tempo de inatividade e facilitando a transição entre diferentes preparações, um fator crítico para a eficiência no rush do serviço. A sua conceção ergonómica e peso equilibrado contribuem para um manuseamento confortável e seguro, mesmo em longos períodos de utilização.

Perguntas Frequentes

Quais as dimensões exatas deste braço triturador?

Este braço possui uma altura de 400 mm, com largura e profundidade de 100 mm cada, e um peso de 1.42 kg, o que o torna maneável e eficaz para diversas preparações em cozinhas profissionais.

Com que modelos de batedeiras profissionais é compatível este braço?

Este acessório é especificamente concebido para ser compatível com os modelos de batedeiras profissionais Preptech Stick 40 e 60, assim como com as referências P154821 e P154822, assegurando um encaixe perfeito e funcionalidade otimizada.

Qual a principal vantagem do sistema Quick Fix?

O sistema Quick Fix permite uma montagem e desmontagem extremamente rápidas e seguras do braço triturador. Isto é crucial para otimizar o fluxo de trabalho, facilitar a limpeza e permitir mudanças ágeis entre diferentes preparações, minimizando o tempo de inatividade.

Que tipo de alimentos pode este braço triturar?

Concebido para versatilidade, este braço triturador é ideal para preparar uma vasta gama de alimentos, incluindo sopas cremosas, molhos, purés de legumes, massas para panquecas ou crepes, e até picar e emulsionar outros ingredientes, tanto frios como quentes.

É fácil limpar e manter este acessório?

Sim, graças ao sistema Quick Fix e à sua construção em aço inoxidável, a limpeza e manutenção são simplificadas. Pode ser facilmente desmontado para uma higienização completa, essencial para cumprir as normas HACCP em cozinhas profissionais.