

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto

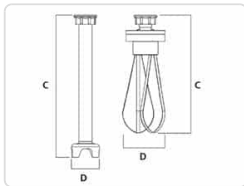


## Braço Triturador Profissional 340 mm para HORECA

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19010274	<b>Modelo:</b>	BT-30
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	BT-30

## Descricao Resumida

Braço triturador profissional de 340x85 mm em aço inoxidável, ideal para hotelaria e restauração. Facilita a limpeza e manutenção em cozinhas.

## Descricao Completa

### Braço Triturador Profissional — Principais Vantagens

Este braço triturador profissional, com 340 mm de comprimento, é a solução ideal para operações de cozinha que exigem robustez e eficiência. Projetado para otimizar o processo de triturar alimentos em grandes volumes, garante uma performance consistente e resultados de qualidade superior.

A sua conceção em aço inoxidável assegura não só uma durabilidade excepcional, resistindo aos ambientes mais exigentes da restauração, mas também uma higiene impecável. A facilidade de limpeza e manutenção deste misturador (ou varinha mágica profissional) traduz-se em economia de tempo e cumprimento rigoroso das normas sanitárias.

### Aplicações

Perfeito para cozinhas de hotéis, restaurantes, cantinas industriais e serviços de catering, onde o processamento rápido de grandes quantidades de alimentos é crucial. É compatível com blocos motor de elevada potência, garantindo versatilidade e adaptação a diferentes necessidades.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Comprimento	340 mm
Diâmetro	85 mm
Material	Aço inoxidável (tubo, campana e lâmina)
Compatibilidade	Blocos motor TBVV-300, TBVV-400