

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: 16/05/2026

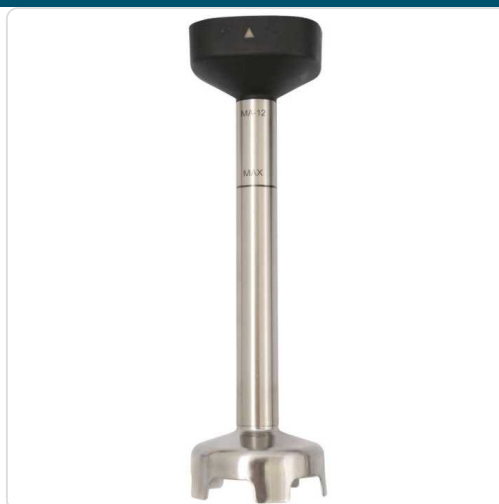
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado
na imagem.

Braço Triturador Profissional MA-12, Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	SM3030624	Modelo:	3030624
Marca:	Sammic	EAN:	8435561004853

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561004853
Modelo	3030624

Descricao Resumida

Braço triturador industrial em inox com lâmina Y-blade de alta durabilidade, comprimento de 223 mm e diâmetro de 65 mm. Ideal para hotelaria.

Descricao Completa

Braço Triturador Profissional MA-12 — Principais Vantagens

Maximize a eficiência na sua cozinha profissional com o braço triturador industrial MA-12, uma ferramenta indispensável para hotelaria (também conhecido como batedor ou varinha mágica de imersão de uso intensivo) e restauração. Concebido para uso intensivo em ambientes de alta exigência, este equipamento garante resultados homogêneos e consistentemente perfeitos em diversas preparações, desde sopas a purés.

A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e resistência à corrosão, enquanto a lâmina Y-blade de aço temperado, com fio de longa duração, proporciona uma trituração eficaz e rápida. A campânula, inteligentemente desenhada, previne salpicos, mantendo a área de trabalho limpa e segura, algo crucial em cozinhas com ritmo acelerado.

Facilidade de limpeza é uma prioridade, permitindo que o braço seja lavado diretamente na torneira ou na máquina de lavar loiça, poupando tempo e esforço. A homologação pela NSF é uma garantia adicional de que este equipamento cumpre os mais rigorosos padrões de segurança e higiene alimentar, para que possa operar com total confiança.

Aplicações

Este braço triturador é ideal para a preparação de grandes volumes em restaurantes, hotéis, cozinhas de catering, refeitórios e qualquer estabelecimento do setor HORECA que necessite de triturar, emulsionar ou misturar alimentos de forma eficiente e higiénica. Perfeito para a confecção de sopas cremosas, molhos, purés, massas e outras preparações que requerem uma textura fina e consistente.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável
Tipo de lâmina	Y-blade profissional em aço temperado

Característica	Detalhe
Comprimento do braço triturador	223 mm
Diâmetro cobre-lâmina	65 mm
Homologação	NSF
Limpeza	Lavável na torneira ou máquina de lavar loiça