

# 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: 23/05/2026

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

## Braço Triturador Profissional MA-31 para Cozinhas Industriais

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM3030653	<b>Modelo:</b>	3030653
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561002927

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561002927
<b>Modelo</b>	3030653

### Descricao Resumida

Braço triturador de 306 mm e 92.2 mm de diâmetro para uso profissional. Lâmina Y-blade em aço temperado e fácil limpeza. Homologado NSF.

## Descricao Completa

### Braço Triturador Profissional — Principais Vantagens

Este braço triturador (ou varinha mágica profissional) foi concebido para responder às exigências rigorosas da restauração e hotelaria, garantindo um desempenho excepcional e resultados consistentes. Fabricado integralmente em aço inoxidável, oferece a máxima durabilidade e resistência à corrosão, essenciais em ambientes de cozinha intensivos.

A lâmina Y-blade profissional, em aço temperado, possui um fio de longa duração que permite triturar e emulsionar ingredientes de forma rápida e eficiente. A campânula inteligentemente desenhada evita salpicos indesejados, mantendo a área de trabalho limpa e segura, algo crucial em cozinhas profissionais.

A pensar na praticidade e higiene, este equipamento permite uma limpeza fácil e rápida, podendo ser lavado diretamente na torneira ou na máquina de lavar loiça. Além disso, conta com a homologação NSF, que certifica a sua conformidade com os mais elevados padrões de segurança e higiene alimentar.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cafeterias, cozinhas de catering e cantinas, o braço triturador MA-31 é perfeito para preparar sopas, cremes, molhos, purés e outras misturas. A sua robustez e eficiência tornam-no adequado para operações de médio e grande volume, onde a consistência e a rapidez são cruciais. É uma ferramenta indispensável para otimizar os processos de preparação dinâmica em qualquer cozinha profissional.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço Inoxidável
Tipo de Lâmina	Y-blade profissional em aço temperado
Design da Campânula	Anti-salpicos

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Limpeza</b>	Lavável na torneira ou máquina de lavar loiça
<b>Certificação</b>	NSF
<b>Comprimento do braço</b>	306 mm
<b>Diâmetro cobre-lâmina</b>	92.2 mm