

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Braço Triturador Profissional 420mm para Robots de Cozinha

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM3030657	<b>Modelo:</b>	3030657
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561004891

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561004891
<b>Modelo</b>	3030657

### Descricao Resumida

Braço triturador profissional de 420mm em aço inoxidável, com lâmina Y-blade para robôs de cozinha. Limpeza fácil e design anti-salpicos. Ideal para Horeca.

## Descricao Completa

### Braço Triturador Profissional — Principais Vantagens

Este braço triturador (ou pé triturador) foi concebido para se adaptar a robots de cozinha profissionais, oferecendo um desempenho excecional em cozinhas industriais e estabelecimentos Horeca. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e resistência à corrosão, essenciais em ambientes de uso intensivo.

Equipado com uma lâmina Y-blade profissional em aço temperado, proporciona um fio de corte duradouro e eficiente, ideal para triturar e homogeneizar uma vasta gama de alimentos. A campânula, cuidadosamente desenhada, previne salpicos indesejados, mantendo o seu espaço de trabalho limpo e seguro.

A facilidade de manutenção é uma prioridade, permitindo a limpeza do braço diretamente na torneira ou na máquina de lavar loiça. Além disso, a homologação pela NSF garante os mais elevados padrões de segurança e higiene alimentar, crucial para qualquer operação profissional.

### Aplicações

Este braço triturador é a solução ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer cozinha industrial que necessite de agilidade na preparação de sopas, molhos, purés e cremes. A sua capacidade de trituração eficiente e homogénea otimiza o tempo de preparação e garante uma textura perfeita dos alimentos, mesmo em grandes volumes.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Material de Construção	Aço inoxidável
Tipo de Lâmina	Y-blade profissional em aço temperado
Comprimento do Braço	420 mm
Diâmetro Cobre-Lâmina	92.2 mm

**Limpeza**

Lavável na torneira ou máquina de lavar loiça

**Certificação**

Homologado pela NSF