

# 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



Hotelequip.pt

## Braço Triturador Profissional Y-Blade 525mm para Trituradores Manuais

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM3030687	<b>Modelo:</b>	3030687
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561004921

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561004921
<b>Modelo</b>	3030687

### Descricao Resumida

Braço triturador profissional de 525 mm com lâmina Y-blade em aço inoxidável e campânula anti-salpicos. Fácil de limpar e homologado NSF. Ideal para uso intensivo em hotelaria.

## Descrição Completa

### Braço Triturador Y-Blade — Principais Vantagens

Este braço triturador (ou pé de imersão) de alta performance eleva os padrões de eficiência e higiene em qualquer cozinha profissional. Concebido para uso intensivo em estabelecimentos Horeca, garante resultados impecáveis na trituração de alimentos, mesmo os mais exigentes, agilizando as operações diárias.

A sua construção robusta em aço inoxidável e a lâmina Y-blade temperada asseguram uma durabilidade excepcional e um desempenho constante a longo prazo. A campânula anti-salpicos maximiza a segurança e mantém o ambiente de trabalho mais limpo e organizado, enquanto o design permite uma limpeza rápida e eficaz.

Homologado pela NSF International, este equipamento cumpre os mais rigorosos padrões de segurança e higiene alimentar, sendo uma escolha de confiança para chefs e cozinheiros que não abdicam da qualidade e da conformidade nas suas instalações.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cantinas, pastelarias e outras cozinhas industriais que requerem um equipamento fiável para a preparação de sopas, molhos, purés e cremes. A sua capacidade de triturar grandes volumes de forma eficiente é perfeita para operações de alta cadência, otimizando o tempo de preparação e garantindo uma textura homogénea em todos os pratos.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Comprimento do braço triturador	525 mm
Diâmetro do cobre-lâmina	101 mm
Material	Aço inoxidável

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Tipo de lâmina</b>	Y-blade profissional em aço temperado
<b>Campânula</b>	Anti-salpicos
<b>Manutenção</b>	Braço lavável na torneira ou máquina de lavar loiça
<b>Homologação</b>	NSF International