

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Triturador de Detritos Industrial 400V 250 kg/h

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2103.005	<b>Modelo:</b>	UD2103.005
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	250 kg		

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD2103.005

## FAQ

Q: Quais são as dimensões deste triturador de detritos e qual o espaço necessário para a sua instalação? A: O triturador de detritos possui dimensões de 327x632 mm. É importante considerar um espaço adicional para a ligação à rede elétrica e para eventuais intervenções de manutenção. Recomenda-se a medição do local de instalação para garantir a adequação., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este triturador industrial? A: Este triturador de detritos requer uma tensão de alimentação de 400 V e possui uma potência de 4 Hp (cavalos-vapor). Deverá ser ligado a uma tomada adequada para 400 V, garantindo que a instalação elétrica do local suporta esta voltagem e potência. Aconselha-se a consulta de um eletricista qualificado para assegurar uma instalação segura e em conformidade., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza do triturador de detritos T421? A: A manutenção e limpeza do triturador são simplificadas pela sua construção robusta. Para a limpeza diária, recomenda-se a utilização de água, dado o efeito de bomba que auxilia na expulsão de resíduos. Periodicamente, deve ser verificado o estado dos martelos de aço e o anel de aperto hidráulico para garantir o bom funcionamento e a vedação. Consulte o manual de instruções para procedimentos de manutenção mais detalhados e específicos., Q: Este triturador de detritos é adequado para que tipo de resíduos? A: O triturador de detritos T421 foi concebido para o processamento de resíduos alimentares em cozinhas profissionais de grande volume, incluindo cantinas, restaurantes e instalações industriais de lava-louças. A sua capacidade de eliminação de 220-250 kg/h e o sistema de esmagamento com martelos de aço permitem lidar eficazmente com uma vasta gama de detritos orgânicos.

**Importado em**

20/04/2026

**Focus Keyword**

Triturador de Detritos Industrial, Triturador 400V, Equipamento Cozinha Profissional

**Importado por**

ruimedalha@hotelequip.pt

**WooCommerce ID**

12821

**Alt Text Imagens**

Triturador Detritos T421 380v Sem Movei

**Outros Atributos**

Marca: UDI

**Título Original**

Triturador Detritos T421 380v Sem Movei

**Estado WooCommerce**

publish

**Estado Optimização**

published

**Categoria Proposta (IA)**

PREPARAÇÃO DINÂMICA > Triturador Detritos Lixo

**Categorias Secundárias**

PREPARAÇÃO DINÂMICA

**Upsells (SKU | Título)**

EX19058899,EX19058900

### Uso Profissional - Dicas

Garanta sempre um fluxo constante de água fria durante a operação para facilitar a trituração e o transporte dos resíduos pela tubagem, evitando entupimentos., Realize ciclos de limpeza com desinfetantes específicos para trituradores para prevenir a cristalização de gorduras nos martelos de aço e eliminar odores residuais., Verifique regularmente o estado das juntas do anel duplo de vedação para assegurar a proteção IP do motor trifásico contra infiltrações de humidade., Forme o pessoal operacional para evitar o descarte de materiais não orgânicos, como talheres ou plásticos, que podem danificar o sistema de martelos tratados.

### Uso Profissional - Perfis

Diretores de Food & Beverage de unidades hoteleiras de grande dimensão, Gestores de Facilities em cozinhas centrais e unidades de catering industrial, Responsáveis de Higiene e Segurança Alimentar em hospitais e instituições públicas

### Descrição Curta Original

<p>O triturador de lixo Modelo T421 destina-se a grandes comunidades, cantinas e restaurantes, etc., este modelo, em particular, destina-se, a instalações industriais de lava-louças.<br /> Esta máquina possui uma função simples de esmagamento com “efeito de bomba”, ou seja,<br /> não separa apenas os resíduos, expelle-os como uma bomba centrífuga.<br /> As características de maior relevo:<br /> a trituração é iniciada por meio de martelos de aço especialmente tratados.; um aperto hidráulico com um anel duplo torna o ambiente seguro, à prova de água, onde há uma passagem de água em relação ao motor; a estrutura rígida e compacta da máquina garante uma maior durabilidade do equipamento.</p>

### Descrição Original (1/2)

<p>Dimensões: 327x632 mm<br /> Sem Móvel S<br /> Com Móvel N<br /> Diâmetro Entrada 110 mm<br /> Peso líquido: 90 kg<br /> Capacidade eliminação 220-250 kg/h<br /> Potência: 4 Hp</p> <p>Tensão: 400 V</p>

### Cross-sells (SKU | Título)

EX19000756,EX19000757,EX19000759,EX19000758

### Uso Profissional - Casos de Uso

Zonas de Copa e Lavagem de Louça de Grande Volume: Utilizado para o descarte rápido de restos alimentares dos pratos antes da entrada na máquina de lavar, evitando a saturação dos filtros e garantindo a higiene contínua da água de lavagem. A função de expulsão por bomba assegura que os detritos triturados sejam encaminhados eficazmente para a rede de esgotos sem refluxos., Unidades de Produção Alimentar e Cozinhas Centrais: Integrado em bancadas de preparação de vegetais e proteínas para processar aparas e desperdícios orgânicos em tempo real, mantendo o fluxo de trabalho limpo. A robustez dos martelos de aço permite lidar com ossos de pequena dimensão e fibras vegetais resistentes sem comprometer a integridade do motor., Serviços de Catering e Refeitórios Escolares ou Hospitalares: Fundamental na gestão de picos de resíduos pós-serviço, onde a velocidade de 220-250 kg/h permite despejar grandes quantidades de sobras de tabuleiros de forma sistemática. O sistema de anel duplo e aperto hidráulico garante que a operação seja estanque e segura para os operadores em ambientes de alta rotação.

## Uso Profissional - Introdução

O triturador de detritos industrial de 400V é um componente crítico para a gestão de resíduos em operações de escala pesada, permitindo a eliminação imediata de matéria orgânica no ponto de origem. Com uma capacidade de processamento até 250 kg/h e motor trifásico de 4 Hp, este equipamento elimina a acumulação de resíduos em áreas de preparação, mitigando riscos de contaminação cruzada e reduzindo drasticamente os custos logísticos associados à recolha e armazenamento de lixo orgânico.

## Descricao Resumida

Triturador de detritos industrial de 400V para cozinhas profissionais, com capacidade de 220-250 kg/h e função de esmagamento e expulsão de resíduos.

## Descricao Completa

### Triturador de Detritos — Principais Vantagens

Concebido para a eficiência em ambientes de cozinha profissional, este triturador de resíduos é uma ferramenta indispensável para a gestão de desperdícios. A sua capacidade de esmagamento, aliada a um potente efeito de bomba, permite não só fragmentar os detritos de forma robusta, mas também a sua rápida expulsão, assegurando um fluxo de trabalho higiénico e ininterrupto na sua operação.

A durabilidade é garantida pelos martelos de aço especialmente tratados, enquanto o aperto hidráulico com anel duplo oferece um ambiente de trabalho seguro e estanque. Esta construção protege o motor, prolongando significativamente a vida útil do equipamento e minimizando a necessidade de intervenções técnicas.

A estrutura compacta e resistente foi pensada para suportar a carga de trabalho intensa dos ambientes industriais. Com uma impressionante capacidade de eliminação de 220-250 kg por hora, este equipamento representa uma solução poderosa para a redução eficiente do volume de resíduos, contribuindo para a otimização dos custos de eliminação.

### Aplicações Profissionais

Este misturador de resíduos é ideal para grandes comunidades, refeitórios industriais, restaurantes de alta produção e instalações de lavagem de louça. É a escolha perfeita para estabelecimentos que necessitam de processar enormes quantidades de restos alimentares de forma ágil e eficaz, mantendo os mais elevados padrões de higiene e funcionalidade.

A sua robustez e alta capacidade tornam-no adequado para hotéis, hospitais, escolas e qualquer empresa de restauração ou hotelaria que procure otimizar a gestão dos seus resíduos, promovendo operações mais limpas e ecologicamente responsáveis.

## Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxP)	327x632 mm
Peso Líquido	90 kg
Diâmetro de Entrada	110 mm
Capacidade de Eliminação	220-250 kg/h
Potência	4 Hp
Tensão	400 V
Móvel	Não incluído

## Perguntas Frequentes

### **Este triturador é adequado para que tipo de resíduos?**

É ideal para resíduos alimentares orgânicos gerados em cozinhas profissionais, como restos de comida, vegetais, frutas e pequenos ossos.

### **Qual a voltagem necessária para operar este equipamento?**

O triturador requer uma tensão de 400V para o seu funcionamento.

### **A instalação deste triturador exige um móvel de apoio?**

Este modelo específico não inclui móvel e destina-se a ser instalado sem um, otimizando o espaço conforme as necessidades da sua cozinha.

### **Quais são os requisitos de instalação elétrica para este triturador industrial?**

Este triturador de detritos requer uma tensão de alimentação de 400 V e possui uma potência de 4 Hp (cavalos-vapor). Deverá ser ligado a uma tomada adequada para 400 V, garantindo que a instalação elétrica do local suporta esta voltagem e potência. Aconselha-se a consulta de um electricista qualificado para assegurar uma instalação segura e em conformidade.

### **Como se realiza a manutenção e limpeza do triturador de detritos T421?**

A manutenção e limpeza do triturador são simplificadas pela sua construção robusta. Para a limpeza diária, recomenda-se a utilização de água, dado o efeito de bomba que auxilia na expulsão de resíduos. Periodicamente, deve ser verificado o estado dos martelos de aço e o anel de aperto hidráulico para garantir o bom funcionamento e a vedação. Consulte o manual de instruções para procedimentos de manutenção mais detalhados e específicos.