

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: 21/05/2026

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

Triturador e Batedor Industrial de 500W para Cozinha

Informacoes do Produto

SKU:	CHIB500LV	Modelo:	IB500LV
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	1.98 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	IB500LV
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Triturador e batedor profissional robusto de 500W com velocidade variável, ideal para uso intensivo em cozinhas profissionais, até 100L.

Descricao Completa

Triturador Profissional — Principais Vantagens

Concebido para resistir às exigências contínuas de qualquer cozinha profissional, este triturador e batedor de alto desempenho é a solução ideal para quem procura eficiência e robustez. Permite processar grandes quantidades de ingredientes com facilidade, otimizando o tempo de preparação e garantindo homogeneidade nas texturas. Graças ao seu design ergonômico, proporciona conforto máximo durante a utilização, mesmo em tarefas prolongadas, reduzindo a fadiga do operador e aumentando a produtividade.

Aplicações Profissionais

Este equipamento versátil é indispensável em restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de processar alimentos em grandes volumes. É perfeito para a criação de sopas cremosas, purés, molhos e maioneses, podendo ser utilizado em recipientes com capacidade até 100 litros. A sua capacidade de variação de velocidade confere-lhe a flexibilidade necessária para lidar com diversos tipos de texturas e consistências, tornando-o uma ferramenta essencial para chefs e cozinheiros que valorizam a qualidade e a eficiência.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Acionamento de Velocidade Variável	Sim
Velocidade	4000 – 16000 rpm
Potência	500 W
Tensão	230 V
Peso	1,98 kg
Diâmetro	91 mm
Comprimento	359 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de trabalho deste triturador e batedor?

Este equipamento foi desenvolvido para trabalhar eficazmente em contentores com capacidade até 100 litros, tornando-o adequado para grandes produções em cozinhas comerciais.

É fácil de utilizar e manusear durante longos períodos?

Sim, o design ergonómico do aparelho foi pensado para proporcionar o máximo conforto de trabalho e um ângulo de inclinação ideal, minimizando a fadiga do utilizador.

Posso ajustar a velocidade para diferentes tipos de alimentos?

Com certeza. O triturador está equipado com um sistema de acionamento de velocidade variável, permitindo ajustar a rotação entre 4000 e 16000 rpm para se adaptar a diversas necessidades de preparação.

Quais são as principais características de segurança deste modelo?

A segurança é uma prioridade. Este modelo integra um sistema de dupla ignição de segurança, assegurando uma utilização mais protegida e fiável no ambiente profissional.

Este equipamento é adequado para a preparação de purés e sopas em estabelecimentos de hotelaria?

Absolutamente. A potência de 500 W e a capacidade de trabalhar com grandes volumes tornam-no perfeito para a confeção de purés, sopas, molhos e outras preparações em unidades de hotelaria e restaurantes.