

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

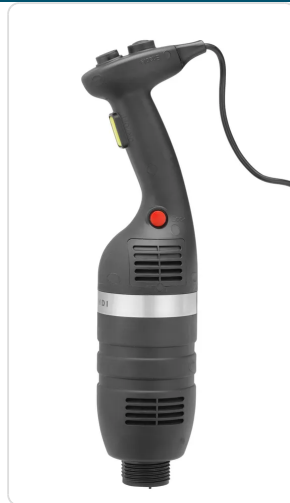


## Unidade Motora Triturador Profissional 350W Velocidade Variável

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE221884	<b>Modelo:</b>	HE221884
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369221884

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE221884

EAN

8711369221884

## Descrição Resumida

Unidade motora de 350W para trituradores profissionais, com velocidade variável de 4.000 a 16.000 RPM. Essencial para preparações rápidas e eficientes.

## Descrição Completa

Esta unidade motora para trituradores profissionais, com 350W de potência e velocidade variável, é uma ferramenta essencial para otimizar a preparação de sopas, molhos e purés em qualquer cozinha de produção.

### unidade motora triturador — Triturador — Características Técnicas

<b>Potência</b>	350 W
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Velocidade (RPM)</b>	4.000-16.000
<b>Diâmetro</b>	100 mm
<b>Altura</b>	448 mm
<b>Comprimento Cabo</b>	2,5 m
<b>Material Carcaça</b>	Poliamida
<b>Peso Líquido</b>	2,14 kg

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, pastelarias com confeitaria, cantinas e hotéis. Permite a preparação eficiente de sopas de legumes, molhos, recheios, maionese, puré de tomate e misturas de gelado, adaptando-se a diversas necessidades da área de preparação.

### Triturador — Principais Vantagens

- Motor duradouro e ventilado para uso contínuo em ambientes exigentes.
- Velocidade variável (4.000-16.000 RPM) para controlo preciso das texturas desejadas.
- Construção robusta em poliamida para maior resistência e facilidade de higiene.
- Cabo de 2,5 m de comprimento para maior flexibilidade e alcance na área de trabalho.

#### **Esta unidade motora é compatível com qualquer braço triturador?**

Esta unidade motora é projetada para ser compatível com braços trituradores específicos. Recomenda-se verificar a compatibilidade com o modelo do braço triturador antes da aquisição para garantir o funcionamento correto.

#### **Como devo limpar e fazer a manutenção desta unidade motora?**

A limpeza deve ser feita com um pano húmido, evitando a imersão em água para proteger os componentes elétricos. É importante garantir que as aberturas de ventilação não estejam obstruídas para manter o motor ventilado e prolongar a sua vida útil.

#### **Quais são as principais aplicações desta unidade motora em cozinhas profissionais?**

É ideal para a preparação de sopas, molhos, purés, maionese, recheios e misturas de gelado, oferecendo versatilidade para diversas necessidades de trituração e mistura em cozinhas profissionais.

#### **Qual a vantagem da velocidade variável neste tipo de equipamento?**

A velocidade variável permite um controlo preciso sobre a textura final dos alimentos, desde misturas mais grossas a purés finos, e ajuda a evitar salpicos, otimizando o processo de preparação e garantindo resultados consistentes.

#### **Este equipamento é adequado para um uso intensivo diário?**

Sim, o motor duradouro e ventilado, alojado num compartimento robusto de poliamida, foi concebido para suportar o uso intensivo e contínuo exigido em ambientes de cozinha profissional, garantindo fiabilidade e longevidade.