Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt
Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 23/06/2026
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

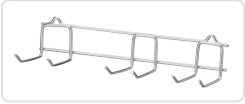
Acesso rapido ao produto

Triturador Profissional 400W – Eixo 400mm, Velocidade Ajustável

Informacoes do Produto

SKU:	HE224380	**Modelo:**	HE224380
Marca:	HENDI	**EAN:**	8711369224380

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE224380
EAN	8711369224380

Descricao Resumida

> Triturador profissional de 400W com eixo de 400mm, ideal para até 80 litros. Possui 9 velocidades ajustáveis e construção robusta em aço inoxidável e nylon.

Descricao Completa

Este triturador profissional de 400W, com um eixo de 400 mm, foi concebido para processar até 80 litros de ingredientes, oferecendo controlo de velocidade ajustável para diversas preparações.

Triturador Profissional — Características Técnicas

Potência	400 W
Voltagem	230 V
Comprimento do Eixo	400 mm
Capacidade Máxima	80 L
Velocidade	2000 - 9000 RPM (9 ajustes)
Dimensões (ØxH)	100 x 765 mm
Peso	4.75 kg
Material da Caixa	Nylon reforçado com fibra
Material do Eixo e Lâmina	Aço inoxidável
Controlo	Eletrónico, 9 ajustes de velocidade
Montagem	Suporte de parede incluído

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeção e estabelecimentos de catering que necessitam de triturar sopas, purés, molhos e cremes em grandes volumes. Adequado para cozinhas de hotéis, hospitais e cozinhas industriais.

Triturador — Principais Vantagens

- **Versatilidade:** 9 ajustes de velocidade permitem adaptar a trituração a diferentes texturas e ingredientes, desde os mais delicados aos mais densos, garantindo resultados perfeitos.
- **Durabilidade:** Construção robusta com caixa em nylon reforçado e eixo/lâmina em aço inoxidável assegura uma longa vida útil em ambientes de uso intensivo.
- **Eficiência:** Capacidade para processar até 80 litros, ideal para produções de médio a grande volume, otimizando o tempo e a produtividade na área de preparação.
- **Higiene e Organização:** O design facilita a limpeza e o suporte de parede incluído permite uma arrumação organizada e higiénica, libertando espaço na bancada.

Qual a capacidade máxima de processamento deste triturador?

Este triturador foi projetado para processar até 80 litros de ingredientes, tornando-o adequado para produções de médio a grande volume.

Como se ajusta a velocidade de trituração?

O painel de controlo eletrónico permite selecionar entre 9 ajustes de velocidade, variando de 2000 a 9000 RPM, para adaptar-se a diferentes tipos de preparação.

O triturador é fácil de limpar?

Sim, o design do triturador e os materiais utilizados, como o aço inoxidável no eixo e lâmina, facilitam a sua limpeza após cada utilização.

Este equipamento pode ser fixado na parede?

Sim, o triturador é fornecido com um suporte que permite a sua montagem na parede, otimizando o espaço na sua cozinha profissional.

Quais os materiais principais de construção?

A caixa é fabricada em nylon reforçado com fibra, enquanto o eixo e a lâmina são em aço inoxidável, garantindo robustez e durabilidade.