

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: 06/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Triturador Profissional 300W com Velocidade Ajustável 50L

Informacoes do Produto

SKU:	HE224335	Modelo:	HE224335
Marca:	HENDI	EAN:	8711369224335

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE224335
EAN	8711369224335

Descricao Resumida

Triturador profissional de 300W com braço de 300mm, ideal para preparações até 50 litros. Oferece 9 velocidades e estrutura robusta em nylon reforçado.

Descricao Completa

Este triturador profissional de 300W foi concebido para processar até 50 litros de alimentos, oferecendo controlo de velocidade ajustável para diversas preparações em cozinhas profissionais.

Triturador profissional — Triturador — Características Técnicas

Potência	300 W
Voltagem	230 V
Diâmetro	100 mm
Altura	675 mm
Comprimento do Braço	300 mm
Capacidade Máxima	50 Litros
Velocidade Variável	2000 – 9000 RPM
Velocidade Máxima	13000 RPM
Material da Estrutura	Fibra de nylon reforçada
Material do Braço e Lâmina	Aço inoxidável
Controlo	Painel eletrónico com 9 velocidades

Peso

3.45 kg

Aplicações Profissionais

Este triturador é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias e snack-bares, até cantinas escolares, empresariais e hospitalares. É perfeito para a confeção de purés, sopas, molhos, cremes e outras preparações que exijam uma textura homogénea e suave, em volumes até 50 litros, sendo também adequado para pastelarias com confeção e serviços de catering.

Triturador — Principais Vantagens

- **Controlo de Velocidade Preciso:** O painel eletrónico com 9 velocidades ajustáveis permite adaptar a rotação às necessidades específicas de cada preparação, garantindo resultados consistentes.
- **Construção Robusta:** A estrutura em fibra de nylon reforçada e o braço e lâmina em aço inoxidável asseguram durabilidade e resistência em ambientes de cozinha profissional exigentes.
- **Capacidade Elevada:** Projetado para trabalhar com pratos até 50 litros, otimiza a produção em cozinhas de médio e grande porte.
- **Fácil Manutenção:** O design simplificado e os materiais de alta qualidade facilitam a limpeza e a higiene do equipamento, essencial para a segurança alimentar.

Qual a capacidade máxima de processamento deste triturador?

Este triturador é adequado para processar pratos com um volume máximo de 50 litros, ideal para produções em cozinhas profissionais.

Quantas velocidades possui e qual a sua gama de rotação?

O equipamento dispõe de um painel de controlo eletrónico com 9 velocidades ajustáveis, variando entre 2000 e 9000 RPM, com uma velocidade máxima de 13000 RPM.

Quais os materiais de construção do triturador?

A estrutura é fabricada em fibra de nylon reforçada para maior durabilidade, enquanto o braço e a lâmina são em aço inoxidável, garantindo higiene e resistência à corrosão.

?

É fácil de limpar e manter?

?

Sim, o design do triturador, com braço e lâmina em aço inoxidável, facilita a limpeza e a manutenção diária, cumprindo os padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.

Para que tipo de preparações é mais adequado?

É ideal para triturar e homogeneizar sopas, purés, molhos, cremes e outras misturas líquidas ou semilíquidas, garantindo uma textura suave e uniforme em grandes volumes.