

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Triturador Profissional 270W com Velocidade Ajustável 160mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE222140	Modelo:	HE222140
Marca:	HENDI	EAN:	8711369222140

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE222140
EAN	8711369222140

Descricao Resumida

Triturador profissional de 270W com velocidade ajustável (4000-20000 RPM) e braço de 160mm em inox. Ideal para sopas, purés e molhos em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este triturador profissional de 270W é ideal para a preparação rápida e eficiente de diversas misturas em cozinhas profissionais, oferecendo velocidade ajustável para controlo preciso.

tritador profissional — Triturador — Características Técnicas

Potência	270 W
Voltagem	230 V
Comprimento do Braço	160 mm
Diâmetro do Braço	25 mm
Velocidade (RPM)	4000 - 20000
Dimensões (LxPxA)	140x76x503 mm
Peso	1.6 kg
Material da Estrutura	Plástico durável
Material do Braço e Lâmina	Aço inoxidável
Motor	Ventilado
Pega	Ergonómica

Velocidade

Ajustável

Aplicações Profissionais

Este triturador é uma ferramenta versátil para diversas operações em cozinhas profissionais, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas escolares e pastelarias com confeitaria. É ideal para a preparação de misturas de gelados, sopas de vegetais, purés, molhos, recheios, maioneses e pestos, adaptando-se a necessidades de produção em food trucks, roulotes e estabelecimentos de catering.

Triturador — Principais Vantagens

- **Versatilidade de Preparação:** A velocidade ajustável permite adaptar o triturador a diferentes ingredientes e texturas, desde líquidos a misturas mais densas.
- **Durabilidade e Higiene:** O braço e a lâmina em aço inoxidável garantem resistência e facilitam a limpeza, cumprindo os padrões de higiene profissional.
- **Conforto no Manuseamento:** A pega ergonômica e o peso reduzido (1.6 kg) proporcionam uma utilização confortável, mesmo em períodos prolongados de trabalho.
- **Eficiência Energética:** O motor ventilado de 270W assegura um desempenho consistente e eficiente para as tarefas diárias da cozinha.

Qual a potência deste triturador e para que tipo de preparações é mais adequado?

Este triturador possui uma potência de 270W, sendo ideal para misturas de gelados, sopas, purés, molhos, recheios e maioneses em cozinhas profissionais.

O braço do triturador é removível para facilitar a limpeza?

A descrição não especifica se o braço é removível, mas é fabricado em aço inoxidável, o que facilita a sua higienização após cada utilização.

Posso ajustar a velocidade de rotação para diferentes texturas?

Sim, este triturador oferece velocidade ajustável entre 4000 e 20000 RPM, permitindo um controle preciso para obter a textura desejada nas suas preparações.

Qual o comprimento do braço e é adequado para recipientes fundos?

O braço tem um comprimento de 160 mm, o que o torna adequado para trabalhar em recipientes de profundidade média, ideal para pequenas e médias produções.

O triturador é fácil de manusear durante longos períodos de uso?

Sim, a estrutura possui uma pega ergonómica em plástico durável e o peso total do equipamento é de apenas 1.6 kg, o que contribui para um manuseamento confortável.