

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Desidratador de Alimentos 6 Tabuleiros Inox 230V/650W

Informacoes do Produto

SKU:	HE229033	Modelo:	HE229033
Marca:	HENDI	EAN:	8711369229033

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE229033
EAN	8711369229033

Descricao Resumida

Desidratador de alimentos profissional com 6 tabuleiros em aço inoxidável. Controlo digital de temperatura (35-75°C) e temporizador (até 24h).

Descricao Completa

Este desidratador de alimentos profissional, com estrutura em aço inoxidável, permite a desidratação controlada de uma vasta gama de produtos, essencial para a conservação e criação de novos ingredientes em cozinhas profissionais. Equipado com um painel de controlo digital, oferece precisão na temperatura e tempo de operação.

Desidratador de alimentos — Desidratador — Características Técnicas

Estrutura	Aço inoxidável
Painel de Controlo	Digital
Temporizador	Ajustável até 24 horas (incrementos de 30 minutos)
Temperatura	Ajustável de 35°C a 75°C (incrementos de 5°C)
Ventoinhas	Silenciosas, circulação de ar quente uniforme
Número de Tabuleiros	6 grelhas em aço inoxidável
Dimensões dos Tabuleiros	305 x 330 mm
Porta	Transparente
Potência	650 W
Voltagem	230 V
Dimensões (LxPxA)	342 x 485 x 309 mm
Peso Líquido	8,36 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha de autor, pastelarias com confecção própria, cantinas escolares e empresariais, ou qualquer estabelecimento que procure otimizar a conservação de alimentos e criar novos sabores. Perfeito para desidratar frutas para sobremesas, vegetais para caldos concentrados, ervas aromáticas para temperos, ou até carne e peixe para snacks e petiscos.

Desidratador — Principais Vantagens

Este equipamento destaca-se pela sua construção robusta em aço inoxidável e pelo controlo digital preciso de temperatura e tempo, permitindo uma desidratação uniforme sem necessidade de rodar os tabuleiros. A porta transparente facilita a monitorização do processo, enquanto as grelhas removíveis simplificam a limpeza e manutenção, garantindo eficiência e higiene na sua cozinha.

Que tipos de alimentos posso desidratar neste equipamento?

Pode desidratar uma vasta gama de alimentos, incluindo frutas, vegetais, ervas aromáticas, carne e peixe, permitindo a criação de snacks, ingredientes para caldos ou a conservação de produtos sazonais.

Qual a capacidade de desidratação?

O desidratador vem equipado com 6 tabuleiros em aço inoxidável, cada um com 305 x 330 mm, oferecendo uma capacidade adequada para produções médias em cozinhas profissionais.

É fácil de limpar e manter?

Sim, as grelhas são facilmente removíveis e a estrutura em aço inoxidável facilita a limpeza, garantindo a higiene necessária em qualquer ambiente de cozinha profissional.

Posso controlar a temperatura e o tempo de desidratação?

Sim, o painel de controlo digital permite ajustar a temperatura de 35°C a 75°C e o temporizador até 24 horas, com incrementos precisos para cada ajuste.

A desidratação é uniforme em todos os tabuleiros?

Sim, as ventoinhas silenciosas asseguram uma circulação de ar quente uniforme por todo o equipamento, garantindo que não é necessário rodar os tabuleiros durante o processo. ?