

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Desidratador de Alimentos 10 Tabuleiros 1000W Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE229026	Modelo:	HE229026
Marca:	HENDI	EAN:	8711369229026

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE229026
EAN	8711369229026

Descricao Resumida

Desidratador profissional com 10 tabuleiros em aço inox, controlo digital de temperatura (35-75°C) e tempo (até 24h). Ideal para frutas, vegetais e carne.

Descricao Completa

Este desidratador de alimentos profissional, com 10 tabuleiros e 1000W de potência, permite a secagem eficiente de diversos produtos alimentares, mantendo as suas propriedades nutricionais e prolongando a sua conservação.

Desidratador de Alimentos — Características Técnicas

Estrutura	Aço inoxidável
Capacidade	10 tabuleiros
Dimensões Tabuleiros	395 x 380 mm
Dimensões (LxPxA)	430 x 550 x 416 mm
Potência	1000 W
Tensão	230 V
Controlo	Digital
Temporizador	Até 24 horas (incrementos de 30 minutos)
Temperatura	35°C a 75°C (incrementos de 5°C)
Ventilação	Forçada, silenciosa

Porta

Transparente

Desidratador de Alimentos — Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes que preparam os seus próprios snacks saudáveis, pastelarias que criam decorações de frutas secas, cantinas que necessitam de preservar ervas aromáticas, ou até food trucks e roulotes que oferecem produtos desidratados. Perfeito para chefs que procuram inovar na ementa com ingredientes secos ou para produtores de charcutaria artesanal.

Desidratador de Alimentos — Principais Vantagens

A estrutura em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza. O controlo digital preciso de tempo e temperatura assegura resultados consistentes. A ventilação forçada e silenciosa distribui o ar quente uniformemente, eliminando a necessidade de rodar os tabuleiros. A porta transparente permite monitorizar o processo sem interrupções.

Qual a capacidade máxima de desidratação deste equipamento?

O desidratador inclui 10 tabuleiros em aço inoxidável, cada um com 395 x 380 mm, permitindo desidratar uma quantidade considerável de produtos em simultâneo.

É possível ajustar a temperatura e o tempo de desidratação?

Sim, o painel de controlo digital permite ajustar a temperatura entre 35°C e 75°C (incrementos de 5°C) e o temporizador até 24 horas (incrementos de 30 minutos).

Como é garantida a desidratação uniforme dos alimentos?

O equipamento possui ventoinhas silenciosas que fazem circular o ar quente de forma homogénea por todos os tabuleiros, assegurando uma desidratação uniforme sem necessidade de os rodar.

Este desidratador é fácil de limpar?

Sim, os tabuleiros em aço inoxidável são facilmente removíveis e laváveis, e a estrutura interna em aço inoxidável facilita a higienização após cada utilização.

?

Posso desidratar diferentes tipos de alimentos ao mesmo tempo?

?

Sim, pode desidratar frutas, vegetais, ervas, carne e peixe. Contudo, para evitar a transferência de sabores, é aconselhável desidratar alimentos com aromas semelhantes em conjunto ou em ciclos separados.