

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: 16/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



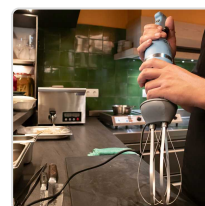
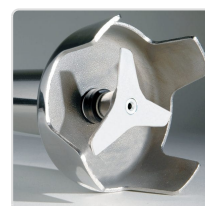
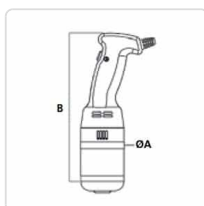
Hotelequip.pt

Triturador De Braço Multifuncional 250W com Velocidade Variável

Informacoes do Produto

SKU:	EX19036676	Modelo:	TBVV-250
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	TBVV-250

Descricao Resumida

Triturador de braço multifuncional de 250W com velocidade variável para uso profissional. Ideal para hotelaria e restauração, com braço de 250mm em aço inoxidável.

Descricao Completa

Triturador De Braço Multifuncional — Principais Vantagens

Maximize a eficiência na sua cozinha profissional com este triturador de braço (batedor de imersão) de 250W, uma ferramenta versátil e indispensável para qualquer estabelecimento HORECA. Projetado para suportar as exigências de uma cozinha industrial, este equipamento oferece uma velocidade contínua e variável, adaptando-se perfeitamente a diversas preparações culinárias, desde sopas a molhos.

A facilidade de manuseamento é garantida pelo seu design ergonómico e peso reduzido, enquanto a dupla ignição de segurança assegura uma operação fiável e sem riscos. O sistema eletrónico de estabilização automática da velocidade mantém o motor a funcionar no seu melhor desempenho, independentemente da carga, proporcionando resultados consistentes e de alta qualidade em todas as utilizações.

Este modelo, com braço triturador desmontável de 250 mm, destaca-se pela sua higiene e durabilidade, graças aos componentes em aço inoxidável como o tubo, a campânula e a lâmina. A sua estrutura simplificada permite uma limpeza e manutenção rápidas, otimizando o tempo da sua equipa e garantindo a conformidade com as normas de higiene alimentar. É a escolha ideal para cozinhas que procuram desempenho, segurança e longevidade.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cozinhas de catering, pastelarias e bares que necessitam de um triturador versátil para preparações de média a grande escala. A sua capacidade de processar ingredientes de forma rápida e eficiente torna-o perfeito para a confeção de purés, cremes,

maioneses e outros preparados líquidos ou semilíquidos.

A robustez e a facilidade de limpeza tornam-no adequado para ambientes de alto volume, onde a higiene e a rapidez de operação são cruciais. É um aliado essencial para chefes de cozinha que procuram otimizar o tempo de preparação e garantir a excelência das suas criações culinárias.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Potência	250 W
Velocidade (rpm)	2500/15000
Comprimento do Braço	250 mm
Tensão	230 V / 50-60 Hz
Diâmetro (øA)	75 mm
Dimensões (B)	285 mm
Dimensões (C)	270 mm
Materiais	Aço inoxidável (braço, campânula, lâmina)
Controlo	Display luminoso com botões eletrónicos
Características	Velocidade contínua e variável, dupla ignição de segurança, design ergonómico, sistema eletrónico de estabilização automática da velocidade.