

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

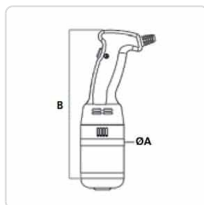


## Triturador de Mão Profissional 400W Velocidade Variável

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19012062	<b>Modelo:</b>	TBVV-400
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	TBVV-400

### Descricao Resumida

Triturador de mão profissional de 400W com velocidade variável, ideal para sopas, molhos e purés. Design ergonómico e componentes em aço inoxidável para durabilidade.

## Descrição Completa

Este triturador de mão profissional de 400W oferece desempenho robusto e controlo preciso para as exigências da cozinha profissional. Equipado com velocidade variável, permite adaptar-se a diversas preparações.

### braço triturador 400W — Características Técnicas

<b>Potência</b>	400 W
<b>Tensão</b>	230 V / 50-60 Hz
<b>Velocidade Variável</b>	2000-9000 rpm
<b>Diâmetro do Bloco Motor</b>	100 mm
<b>Comprimento do Bloco Motor</b>	350 mm
<b>Material do Braço e Lâmina</b>	Aço inoxidável
<b>Controlo</b>	Eletrónico, velocidade variável
<b>Segurança</b>	Duplo acionamento

### Aplicações Profissionais

Ideal para a preparação de sopas cremosas, purés, molhos, maioneses e outras emulsões em cozinhas de restaurantes de bairro, snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, e hotéis. A sua versatilidade torna-o indispensável para chefs e equipas de cozinha que procuram eficiência e resultados consistentes.

### Triturador de Mão — Principais Vantagens

- **Controlo Preciso:** Velocidade variável eletrónica para adaptação perfeita a cada tipo de alimento e textura desejada.

- **Potência e Eficiência:** Motor de 400W com sistema de estabilização automática da velocidade, garantindo desempenho máximo.
- **Durabilidade:** Braço e lâmina em aço inoxidável, resistentes e fáceis de limpar, assegurando uma longa vida útil.
- **Segurança:** Duplo acionamento de segurança para proteção do utilizador durante a operação.
- **Ergonomia:** Design leve e manuseável, concebido para conforto e redução da fadiga em utilização prolongada.

#### **Para que tipo de preparações é adequado este triturador de mão?**

Este triturador é ideal para preparar sopas, cremes, purés, molhos, maioneses e outras emulsões, sendo versátil para diversas necessidades em cozinhas profissionais.

#### **Qual a vantagem da velocidade variável neste equipamento?**

A velocidade variável permite um controlo preciso sobre a textura dos alimentos, desde misturas suaves a triturações mais intensas, otimizando o resultado final de cada preparação.

#### **Como é feita a limpeza e manutenção do braço triturador?**

O tubo, a campânula e a lâmina são em aço inoxidável e removíveis, facilitando a limpeza e garantindo a higiene necessária em ambientes profissionais.

#### **Este modelo de 400W inclui o braço triturador?**

Sim, este modelo é um braço triturador completo de 400W, pronto a utilizar para as suas preparações. O braço batedor é um acessório opcional.

#### **O equipamento é confortável para uso prolongado em cozinhas movimentadas?**

Sim, o seu design ergonómico e leve foi pensado para ser muito manuseável, reduzindo a fadiga do operador mesmo durante períodos de utilização mais extensos.