

# 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



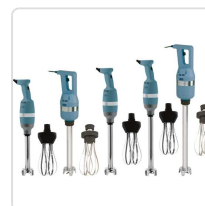
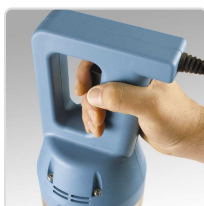
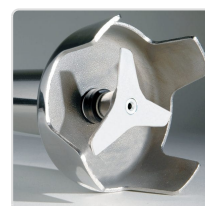
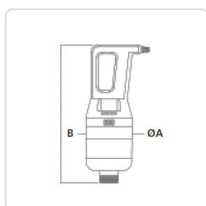
Hotelequip.pt

## Braço Triturador Profissional 650W com Velocidade Variável

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19001628	<b>Modelo:</b>	TBVV-650
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	TBVV-650

## Descricao Resumida

Braço triturador profissional de 650W com velocidade variável (2000-9000 rpm) e fixa (15000 rpm). Design ergonómico, braço de 350 mm em aço inoxidável para fácil limpeza.

## Descricao Completa

Este braço triturador profissional de 650W, com velocidade variável, é uma ferramenta robusta e versátil para a preparação dinâmica em cozinhas profissionais. Concebido para oferecer máxima performance e controlo, adapta-se a diversas necessidades de trituração e mistura.

### braço triturador 650W — braço triturador profissional — Características Técnicas

<b>Potência</b>	650 W
<b>Velocidade Variável</b>	2000-9000 rpm
<b>Velocidade Fixa</b>	15000 rpm
<b>Diâmetro (motor)</b>	100 mm
<b>Comprimento do Braço</b>	350 mm
<b>Tensão</b>	230 V / 50-60 Hz

### Aplicações Profissionais

Este braço triturador é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que exigem eficiência na preparação de alimentos. É adequado para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, e cozinhas de hotéis. A sua versatilidade permite preparar sopas, purés, molhos e cremes em grandes volumes, sendo também útil em snack-bars e roulotes para preparações rápidas e consistentes.

## Braço Triturador — Principais Vantagens

Este equipamento destaca-se pela sua multifuncionalidade e controlo preciso da velocidade, essencial para diferentes texturas. O design ergonómico e leve facilita o manuseamento prolongado, reduzindo a fadiga do operador. O sistema eletrónico de estabilização automática da velocidade assegura um desempenho constante, mesmo sob carga. A facilidade de limpeza e a construção em aço inoxidável do tubo, campânula e lâmina garantem higiene e durabilidade, otimizando a manutenção diária.

### Qual a potência deste braço triturador?

Este braço triturador possui uma potência de 650 W, ideal para tarefas exigentes em cozinhas profissionais.

### É possível ajustar a velocidade de funcionamento?

Sim, o equipamento dispõe de velocidade variável entre 2000 e 9000 rpm, além de uma velocidade fixa de 15000 rpm, permitindo adaptar-se a diferentes preparações.

### Quais as vantagens do sistema de estabilização de velocidade?

O sistema eletrónico de estabilização automática da velocidade garante que o motor mantenha as suas máximas performances em qualquer aplicação, assegurando resultados consistentes e eficientes.

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

A limpeza é simplificada graças aos componentes em aço inoxidável (tubo, campânula e lâmina), que são facilmente acessíveis e resistentes, garantindo higiene e durabilidade.

### Este equipamento é adequado para grandes volumes de produção?

Sim, com 650W de potência e um braço de 350 mm, este triturador é projetado para lidar com volumes consideráveis, sendo ideal para cozinhas profissionais com alta demanda.