

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

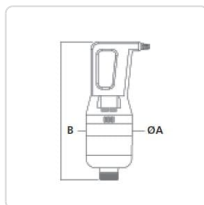


Braço Triturador Profissional 350W Velocidade Fixa para Cozinha

Informacoes do Produto

SKU:	EX19001632	Modelo:	TVF-350
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	TVF-350

Descricao Resumida

Braço triturador profissional de 350W com velocidade fixa de 15000 rpm, ideal para preparações em recipientes até 20 litros. Construção robusta em aço inoxidável.

Descrição Completa

Este braço triturador profissional de 350W com velocidade fixa é projetado para operações de preparação dinâmica em cozinhas profissionais, garantindo homogeneidade e eficiência na confecção de diversos alimentos.

braço triturador 350W — Características Técnicas

Potência	350 W
Velocidade	15000 rpm
Tensão	230 V / 50-60 Hz
Diâmetro (Motor)	130 mm
Comprimento (Motor)	360 mm
Capacidade Máx. Recipiente	20 L
Material	Tubo, campânula e lâmina em aço inoxidável
Compatibilidade de Braços	BT-33, BT-43, BT-53, BT-63

Aplicações Profissionais

Este braço triturador é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confecção, cantinas escolares e empresariais, e serviços de catering. A sua capacidade de processar até 20 litros torna-o adequado para a preparação de sopas, purés, molhos e cremes em volumes médios.

Braço Triturador — Principais Vantagens

- Estabilização eletrónica da velocidade, mantendo o desempenho máximo do motor em qualquer aplicação.
- Design ergonómico e leve, facilitando o manuseamento e reduzindo a fadiga do operador.

- Fácil limpeza e manutenção, com tubo, campânula e lâmina fabricados em aço inoxidável.
- Versatilidade para trabalhar em recipientes com capacidade até 20 litros.
- Compatibilidade com uma gama de braços trituradores para adaptar a diferentes necessidades de preparação.

Qual a capacidade máxima de processamento deste braço triturador?

Este braço triturador foi concebido para trabalhar eficientemente em recipientes com capacidade até 20 litros, sendo adequado para produções de volume médio.

A limpeza e manutenção do equipamento são complexas?

Não, a limpeza e manutenção são facilitadas. O tubo, a campânula e a lâmina são fabricados em aço inoxidável, permitindo uma higienização rápida e eficaz.

Que tipo de braços trituradores são compatíveis com este modelo?

Este modelo é compatível com os braços trituradores BT-33, BT-43, BT-53 e BT-63, oferecendo flexibilidade para diferentes necessidades de preparação.

Este triturador de imersão possui velocidade variável?

Não, este modelo opera com velocidade fixa de 15000 rpm. Contudo, possui um sistema eletrónico de estabilização automática da velocidade para manter o desempenho constante.

Para que tipo de estabelecimentos profissionais é este braço triturador mais recomendado?

É altamente recomendado para restaurantes, snack-bares, pastelarias, cantinas e serviços de catering que necessitem de um equipamento robusto e eficiente para a preparação de sopas, purés e molhos em volumes até 20 litros.