

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Triturador Profissional FX40 400W com Função Misturador

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.179	Modelo:	2088.179
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	4.5 kg	Dimensões:	170 x 120 x 740 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

UDEX

Modelo	2088.179
Instalação	De Chão
Potência	Até 3 kW
Tipo	Triturador
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Triturador profissional FX40 em aço inoxidável, 400W, ideal para cozinhas de restaurantes e pastelarias. Prepara sopas, molhos e cremes.

Descricao Completa

Triturador Profissional — Principais Vantagens

Este versátil equipamento de cozinha foi concebido para otimizar os processos de confeitação em cozinhas profissionais, oferecendo um desempenho excepcional na preparação de uma vasta gama de alimentos. Com a sua construção robusta em aço inoxidável e a capacidade de triturar e misturar, este aparelho é uma adição valiosa para qualquer estabelecimento que procure eficiência e qualidade. A sua adaptabilidade permite a criação de pratos complexos e variados com facilidade e rapidez.

Aplicações Profissionais

O aparelho é ideal para pastelarias, restaurantes, hotéis e serviços de catering, onde a versatilidade na preparação de alimentos é crucial. O seu módulo triturador é excelente para confeccionar purés de vegetais, molhos, sopas e pestos, agilizando tarefas que tradicionalmente consomem muito tempo. O batedor integrado permite a preparação de chantilly, cremes e omeletes perfeitas, expandindo as possibilidades culinárias do seu negócio. É uma ferramenta indispensável para otimizar a mise en place e garantir consistência nos resultados.

Características Técnicas

Dimensões	170x120x740 mm
Peso Líquido	4,5 kg

Peso Bruto	6 kg
Velocidade	15000 rpm
Potência	400 W
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

1. Este equipamento é adequado para uso contínuo em ambientes profissionais?

Sim, o seu design e construção em aço inoxidável garantem durabilidade e resistência, tornando-o ideal para o ritmo intenso de cozinhas profissionais. Foi concebido para manter um desempenho elevado mesmo com utilização frequente.

2. Quais tipos de alimentos podem ser preparados com o triturador?

O triturador é extremamente versátil, permitindo a confecção de sopas, purés, molhos, maionese, pesto e muitos outros produtos alimentares. A sua potência e lâminas eficazes processam diversos ingredientes com facilidade.

3. O batedor pode ser utilizado para massas densas?

O batedor é otimizado para texturas mais leves como chantilly, cremes, omeletes e soufflés. Para massas mais densas, é recomendável utilizar um equipamento específico de amassar, de forma a preservar a vida útil do aparelho.

4. Como é a limpeza e manutenção do aparelho?

A sua construção em aço inoxidável facilita a limpeza, sendo recomendável desmontar as partes removíveis e lavá-las de acordo com as instruções. Uma manutenção regular garante o prolongamento da vida útil e a higiene do equipamento.

5. Existe alguma garantia para este equipamento?

Sim, o equipamento possui garantia completa para defeitos de fabrico, conforme a legislação em vigor. Consulte os termos e condições específicos para detalhes sobre a cobertura e o período de garantia aplicáveis.