

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Bloco Motor com Variador de Velocidade para Trituradores

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.180	Modelo:	UD2088.180
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	2 kg	Dimensões:	170 x 120 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2088.180

FAQ

Q: Quais são as dimensões deste bloco motor e o espaço necessário para a sua instalação? A: O bloco motor variador de velocidade possui dimensões de 170x120x300 mm. É compacto, o que permite uma integração fácil em diversos ambientes de cozinha profissional, otimizando o espaço disponível em bancadas ou perto de outros equipamentos de preparação dinâmica. Certifique-se de que dispõe de espaço adicional para a manipulação dos braços batedores e trituradores compatíveis., Q: Quais são os requisitos de energia elétrica para o funcionamento deste bloco motor? A: Este bloco motor funciona com uma voltagem de 230 V. É fundamental garantir que a sua instalação elétrica possua uma tomada compatível e que a rede elétrica suporte a potência de 400 W do equipamento. Para um desempenho seguro e eficiente, é sempre recomendável a instalação por um técnico qualificado., Q: Que tipo de manutenção é recomendado para prolongar a vida útil do bloco motor? A: Para garantir a longevidade e o bom funcionamento do seu bloco motor variador de velocidade, recomendamos uma limpeza regular com um pano húmido e detergente suave, evitando a imersão em água. Verifique periodicamente as ligações e componentes para detetar sinais de desgaste. O manual de instruções fornece diretrizes detalhadas para a manutenção preventiva e a resolução de pequenos problemas., Q: Que acessórios são compatíveis ou recomendados para este bloco motor? A: Este bloco motor é compatível com uma gama de braços batedores e trituradores, disponíveis nos comprimentos de 40, 50 ou 60 cm. Estes acessórios são essenciais para expandir a funcionalidade do bloco motor, permitindo-lhe preparar uma vasta variedade de produtos alimentares, desde purés a sopas e molhos. Os acessórios são vendidos separadamente, permitindo a escolha ideal para as suas necessidades específicas.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

bloco motor variador de velocidade, motor para triturador, bloco motor fx40

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12579

Alt Text Imagens

Bloco Motor Variador De Velocidade P/fx40 Bloco motor verde com variador de velocidade para batedor profissional FX40, com punho ergonómico e cabo de alimentação.

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Bloco Motor Variador De Velocidade P/fx40

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

PREPARAÇÃO DINÂMICA > Trituradores e Mixers Combinados

Categorias Secundárias

PREPARAÇÃO DINÂMICA

Upsells (SKU | Título)

HRFD10LARS,HRFD10LARC,HRFD10LTRIFS,HRFD10LTRIFC

Uso Profissional - Dicas	Utilize velocidades mais baixas para emulsionar molhos delicados ou incorporar ar, prevenindo a separação de fases e garantindo uma textura homogênea., Para triturar ingredientes fibrosos ou duros, inicie com uma velocidade intermediária e aumente gradualmente, otimizando a eficiência e minimizando o esforço mecânico do equipamento., Ajuste a velocidade em função da quantidade e densidade do produto; volumes maiores ou ingredientes mais espessos podem requerer um ajuste de potência para manter a consistência do processamento., Verifique regularmente o encaixe do bloco motor com os acessórios, assegurando que a transmissão de potência é eficiente e que o variador de velocidade opera dentro dos parâmetros ideais.
Uso Profissional - Perfis	Chef Executivo, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Cozinha, Pasteleiro Chefe
Descrição Curta Original	Bloco motor indicado para preparar diferentes produtos. Pode ser aplicável o braço batedor ou o braço triturador (40, 50 ou 60cm).
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 170x120x300 mm Peso líquido: 2 Kg Peso bruto: 3,2 kg Velocidade 15000 rpm Potência: 400 w Tensão: 230 V
Cross-sells (SKU Título)	EX19000759,EX19000756,EX19000755,EX19000758
Uso Profissional - Casos de Uso	Cozinhas de Produção em Hotéis de Grande Capacidade: Na preparação de grandes volumes de sopas, cremes de legumes ou purés, o variador de velocidade permite adaptar a potência e a rotação às diferentes fases do processo, desde a trituração inicial mais grosseira até à obtenção de uma textura aveludada final, otimizando o tempo de produção e a qualidade do produto., Restaurantes de Alta Cozinha e Catering de Eventos: Para a confecção de molhos emulsionados, maioneses caseiras, espumas ou purés de texturas específicas, o controle exato da velocidade evita a sobre-processamento ou a separação dos ingredientes, garantindo resultados consistentes e a estabilidade necessária para o emplatamento e transporte em serviços de catering de elevado nível., Pastelarias e Gelatarias Profissionais: No desenvolvimento de recheios cremosos, bases para gelados ou pastas de frutos secos, o ajuste preciso da velocidade é fundamental para obter a granulometria e a emulsão ideais, preservando as características organoléticas dos ingredientes e assegurando a textura desejada nos produtos finais de confeitaria e gelataria artesanal.
Uso Profissional - Introdução	O Bloco Motor Variador de Velocidade é um componente crucial para otimizar a performance de trituradores e mixers em ambientes de hotelaria e restauração. A sua capacidade de ajuste preciso da rotação permite aos profissionais controlar a textura e a homogeneidade de preparações complexas, desde emulsões delicadas a purés densos, assegurando consistência e eficiência operacional na cozinha de volume.
Instalação	De Bancada
Tipo	Triturador

Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Bloco motor com variador de velocidade de 400W e 15000 rpm, ideal para preparação dinâmica em cozinhas profissionais. Compatível com braços batedores e trituradores.

Descricao Completa

bloco motor variador velocidade — Bloco Motor Variável — Principais Vantagens

Este motor com controlo de velocidade é uma peça imprescindível para otimizar o funcionamento de equipamentos de preparação em cozinhas profissionais. Concebido para proporcionar robustez e exatidão, permite ajustar a velocidade de rotação conforme as necessidades específicas de cada confecção, garantindo texturas homogêneas e resultados uniformes na hotelaria, restauração e similares.

A sua construção sólida, aliada a uma potência otimizada, assegura uma longa vida útil e grande eficiência energética, contribuindo para uma operação mais económica e sustentável. Esta unidade motora é ideal para quem procura flexibilidade e supervisão total na cozinha, adaptando-se a diversos acessórios, como varas batedoras e lâminas trituradoras, tornando-a uma solução multifuncional para as mais variadas tarefas culinárias.

Aplicações Profissionais

É perfeito para cozinhas de restaurantes de qualquer dimensão, estabelecimentos hoteleiros, cantinas e bares que exigem um desempenho superior na preparação de alimentos. A sua notável adaptabilidade permite a confeção de sopas, purés, molhos, cremes e outras preparações, tanto em pequenas como em grandes quantidades. Representa a solução ideal para empreendimentos que necessitam de uma ferramenta flexível e capaz de responder a uma vasta gama de desafios culinários diários.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxLxA)	170x120x300 mm

Característica	Detalhe
Peso Líquido	2 kg
Peso Bruto	3,2 kg
Velocidade Máxima	15000 rpm
Potência	400 W
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Este bloco motor é compatível com que tipo de acessórios?

O bloco motor é compatível com diversos acessórios, como braços batedores e trituradores de várias dimensões, incluindo 40, 50 ou 60 cm. Esta versatilidade permite uma adaptação a um vasto leque de exigências na cozinha profissional.

Qual a vantagem de ter um variador de velocidade neste equipamento?

A principal vantagem do variador de velocidade é a possibilidade de ajustar a rotação do motor de acordo com a consistência ou a delicadeza da preparação. Isso proporciona um maior controlo, assegurando precisão e contribuindo para resultados superiores na textura final dos alimentos.

É fácil de limpar e manter este bloco motor?

Sim, o design do bloco motor foi concebido a pensar na facilidade de limpeza e manutenção, essencial para o ambiente de cozinha profissional. A sua estrutura permite uma higienização rápida e eficaz, otimizando a durabilidade e a segurança alimentar.

Quais as aplicações mais comuns deste bloco motor?

Este bloco motor é amplamente utilizado em cozinhas de restaurantes, hotéis e cantinas para a preparação de sopas, purés, molhos e cremes. A sua capacidade de adaptação torna-o ideal para tarefas que exigem trituração e mistura de ingredientes com diferentes densidades.

Qual a importância da potência de 400W e 15000 rpm para um bloco motor profissional?

A potência de 400W e a velocidade máxima de 15000 rpm são cruciais para garantir um desempenho elevado e eficaz em diversas preparações culinárias. Permitem triturar e misturar ingredientes rapidamente e de forma consistente, mesmo em grandes volumes, aumentando a produtividade na cozinha.