

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 Elétrico 250W — Braço 30 cm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.186	Modelo:	UD2088.186
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	2.2 kg	Dimensões:	600 x 135 x 100 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

UDEX

Modelo	UD2088.186
FAQ	Q: Quais as dimensões totais e o peso do triturador de mão profissional? A: O triturador de mão profissional possui dimensões de 135x100x600 mm (largura x profundidade x altura). O peso líquido é de 2,2 Kg, enquanto o peso bruto (com embalagem) é de 3,4 Kg. É um equipamento compacto e fácil de manusear., Q: Quais os requisitos de energia elétrica para o funcionamento deste triturador? A: Este triturador de mão opera com uma tensão de 230 V e tem uma potência de 250 W. Basta ligá-lo a uma tomada elétrica convencional para começar a utilizá-lo, sendo adequado para a maioria das instalações de restauração e hotelaria., Q: Como se deve realizar a limpeza e manutenção do triturador de mão? A: O triturador de mão é fabricado totalmente em aço inoxidável, facilitando a limpeza e higienização. Após cada utilização, recomenda-se desmontar o braço misturador e lavá-lo com água e detergente neutro. O bloco motor deve ser limpo apenas com um pano húmido, evitando o contacto direto com água para preservar os componentes elétricos., Q: Que acessórios estão incluídos com o triturador de mão? A: O modelo MX25 é equipado com um braço misturador de 30 cm, ideal para diversas preparações culinárias como sopas, purés e molhos. Este acessório é robusto e totalmente em aço inoxidável, garantindo durabilidade e higiene.
Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Triturador de Mão Profissional, Misturador de Mão Elétrico, Triturador Culinário Profissional
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	12589
Alt Text Imagens	Bloco Motor + Braço Triturador 30 Cm Varinha mágica profissional verde com bloco motor e braço triturador de 30 cm em aço inoxidável para cozinha.
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Bloco Motor + Braço Triturador 30 Cm
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	PREPARAÇÃO DINÂMICA > Trituradores e Mixers Combinados
Categorias Secundárias	PREPARAÇÃO DINÂMICA
Upsells (SKU Título)	HRCE4P750S,HRCE4P750E

Uso Profissional - Dicas	Para obter a melhor emulsão em molhos ou maioneses, comece com a lâmina completamente submersa e suba lentamente à medida que a mistura adquire consistência, incorporando ar gradualmente., Após o uso com produtos quentes, desmonte o braço e lave-o imediatamente para evitar a incrustação de resíduos alimentares e garantir a higiene, prolongando a vida útil do equipamento., Ao triturar sopas ou purês diretamente na panela, certifique-se de que o nível do líquido não excede a capacidade de imersão segura do braço, evitando salpicos e garantindo um processamento uniforme., Verifique regularmente o estado das lâminas. Lâminas afiadas e sem danos são cruciais para a eficiência do corte e para a obtenção de texturas suaves e homogêneas, sem sobrecarregar o motor.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha Executivo, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gerente de Produção em Catering
Descrição Curta Original	<p>“Um aparelho para obter vários produtos alimentares com base no utensílio utilizado. Misturador para realizar minestrone, purê de vegetais, molhos, batatas, maionese, purê de tomate, pesto, etc. Totalmente fabricado em aço inoxidável. Batedor para obter chantilly, creme de leite, omeletes, soufflés, etc. Fabricado em aço inoxidável.
 O modelo MX25 é equipado apenas com um misturador de 30 cm.”</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 135x100x600 mm
 Peso líquido: 2,2 Kg
 Peso bruto: 3,4 kg
 Velocidade 13000 rpm
 Potência: 250 w</p> <p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRMF6004S,HRMF9004S,HRBME9004E
Uso Profissional - Casos de Uso	Cozinhas de Hotelaria de Grande Volume: Em hotéis com serviço de pequeno-almoço buffet ou banquetes, este triturador é crucial para preparar rapidamente grandes quantidades de sopas creme, purês de legumes ou frutas para compotas e molhos, diretamente em painéis de grande capacidade. O braço de 30cm permite alcançar o fundo de tachos altos, garantindo uma homogeneização completa sem necessidade de dividir o produto., Restaurantes com Cozinha de Autor: Chefs de cozinha de autor utilizam este equipamento para criar texturas delicadas e consistentes em molhos emulsionados, veloutés e cremes. A capacidade de processar ingredientes quentes e frios, mantendo a integridade da receita, é fundamental para a qualidade e apresentação final dos pratos, permitindo ajustes de última hora com precisão., Catering e Produção Centralizada: Para empresas de catering ou cozinhas de produção centralizadas que servem múltiplos eventos ou pontos de venda, o triturador de mão é essencial para a produção em lote de bases para molhos, pestos, maioneses caseiras ou purês para acompanhamentos. A potência e a durabilidade garantem que grandes volumes são processados de forma eficiente, mantendo a consistência e a qualidade em todas as produções.

Uso Profissional - Introdução	O Triturador de Mão Profissional Elétrico de 250W com braço de 30cm é uma ferramenta indispensável para otimizar a eficiência na cozinha profissional. Concebido para oferecer desempenho robusto e consistente, permite aos chefs e equipas de cozinha agilizar a preparação de uma vasta gama de texturas, desde emulsões perfeitamente lisas a purés finos, diretamente nos recipientes de cocção, minimizando transferências e maximizando a produtividade em ambientes de alta demanda como hotéis, restaurantes e operações de catering.
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW
Tipo	Triturador
Material	Inox
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Misturador de mão elétrico profissional de 250W com braço de 30 cm, ideal para sopas, molhos e purés em cozinhas profissionais e hotéis.

Descricao Completa

Triturador de Mão Profissional — Principais Vantagens

Descubra a versatilidade e eficácia deste misturador de mão profissional, um instrumento essencial para qualquer cozinha industrial, restauração ou hotelaria. Concebido para otimizar a preparação alimentar, permite-lhe criar uma vasta gama de texturas, desde purés suaves a misturas homogéneas, com a máxima facilidade e rapidez no seu dia a dia.

Fabricado integralmente em aço inoxidável, este equipamento assegura durabilidade excecional e higiene superior, resistindo ao uso intensivo e às exigências de ambientes profissionais. A estrutura robusta garante um desempenho fiável, minimizando a necessidade de manutenção e prolongando a vida útil do aparelho, o que representa uma poupança a longo prazo para o seu negócio.

Com um motor potente de 250W e uma velocidade de 13000 rpm, este liquidificador oferece um desempenho superior para trabalhar os mais diversos ingredientes. Seja para confeccionar sopas, molhos, cremes ou purés, a eficiência do aparelho traduz-se em resultados consistentes e de alta

qualidade, fundamentais para a excelência gastronômica que o seu estabelecimento pretende.

Aplicações Profissionais

Este robot de cozinha de mão é ideal para uma variedade de estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, refeitórios, pastelarias e bares. Por conseguinte, é perfeitamente adequado para a confecção de minestrone, purés de vegetais e frutas, molhos diversos, maioneses, purés de tomate e pestos. A versão com batedor é excelente para chantilly, cremes, omeletes e soufflés, diversificando assim a sua ementa.

Com um braço triturador de 30 cm, é possível trabalhar diretamente em recipientes de diferentes tamanhos, otimizando o espaço e a eficiência na cozinha. A capacidade de processar grandes volumes rapidamente torna-o um aliado valioso para operações de catering e produções de alta escala, garantindo que nunca faltam ingredientes frescos e bem preparados.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (AxLxP)	600 x 135 x 100 mm
Peso Líquido	2,2 kg
Peso Bruto	3,4 kg
Velocidade	13000 rpm
Potência	250 W
Tensão	230 V
Material	Aço Inoxidável
Comprimento do Braço	30 cm

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões totais e o peso do triturador de mão profissional?

A: O triturador de mão profissional possui dimensões de 135x100x600 mm (largura x profundidade x altura). O peso líquido é de 2,2 Kg, enquanto o peso bruto (com embalagem) é de 3,4 Kg. É um equipamento compacto e fácil de manusear.

Q: Quais os requisitos de energia elétrica para o funcionamento deste triturador?

A: Este triturador de mão opera com uma tensão de 230 V e tem uma potência de 250 W. Basta ligá-lo a uma tomada elétrica convencional para começar a utilizá-lo, sendo adequado para a maioria das instalações de restauração e hotelaria.

Q: Como se deve realizar a limpeza e manutenção do triturador de mão?

A: O triturador de mão é fabricado totalmente em aço inoxidável, facilitando a limpeza e higienização. Após cada utilização, recomenda-se desmontar o braço misturador e lavá-lo com água e detergente neutro. O bloco motor deve ser limpo apenas com um pano húmido, evitando o contacto direto com água para preservar os componentes elétricos.

Q: Que acessórios estão incluídos com o triturador de mão?

A: O modelo MX25 é equipado com um braço misturador de 30 cm, ideal para diversas preparações culinárias como sopas, purés e molhos. Este acessório é robusto e totalmente em aço inoxidável, garantindo durabilidade e higiene.

Q: Este triturador é adequado para uso contínuo em ambientes profissionais?

A: Sim, o design robusto em aço inoxidável e o motor de 250W com 13000 rpm garantem durabilidade e desempenho para uso intensivo em cozinhas profissionais de hotelaria e restauração, permitindo uma utilização sem preocupações.