

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Bloco Motor para Triturador e Varinha Mágica Profissional 350W

Informacoes do Produto

SKU:	CHIB350CV	Modelo:	IB350CV
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	1.76 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	IB350CV
Marca	CLIMA
Potência	Até 3 kW
Tipo	Triturador
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Bloco motor potente e fiável para trituradores e varinhas mágicas profissionais, ideal para cozinhas comerciais exigentes. Velocidade variável para controlo preciso.

Descricao Completa

Motor para Triturador Profissional — Principais Vantagens

Este bloco motor foi concebido para oferecer uma performance robusta e fiável, ideal para manusear ingredientes em contentores de até 100 litros. O design ergonómico garante o máximo conforto durante a utilização, permitindo um ângulo de inclinação ótimo para diversas preparações culinárias. É uma peça central para qualquer triturador ou varinha mágica de uso intensivo.

A funcionalidade de velocidade variável proporciona controlo preciso, adaptando-se a diferentes texturas e consistências. A dupla ignição de segurança integrada garante uma operação mais segura e eficiente no ambiente de trabalho. Este componente essencial otimiza a produtividade da sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Este motor é perfeitamente adequado para cozinhas profissionais em restaurantes, hotéis e estabelecimentos de catering que necessitam de processar grandes volumes de alimentos. Ideal para preparar sopas, purés, molhos, cremes e outras misturas, o aparelho suporta as exigências diárias de um serviço de restauração movimentado. A sua durabilidade e potência garantem resultados consistentes.

A capacidade de trabalhar com contentores de grande volume torna-o indispensável para a produção em massa, economizando tempo e esforço. É uma solução eficiente para chefs e cozinheiros que procuram desempenho superior e versatilidade na preparação de pratos. A fiabilidade deste motor assegura um funcionamento contínuo, crucial em ambientes de cozinha intensivos.

Características Técnicas

Acionamento de velocidade variável	Sim
Velocidade	4000 – 16000 rpm
Potência	350 W

Tensão	230 V
Peso	1,76 kg
Diâmetro	91 mm
Comprimento	359 mm

Perguntas Frequentes

Para que tipo de equipamentos é este bloco motor adequado?

Este bloco motor é adequado para trituradores e varinhas mágicas profissionais, concebido para uma ampla gama de aplicações de preparação dinâmica em cozinhas comerciais.

Qual a capacidade máxima dos contentores que este motor suporta?

O motor permite trabalhar eficientemente em contentores com capacidade até 100 litros, tornando-o versátil para diversas necessidades de produção em grande escala.

A velocidade de rotação do motor é ajustável?

Sim, o equipamento dispõe de um acionamento de velocidade variável que permite ajustar a velocidade entre 4000 e 16000 rotações por minuto, para se adaptar a diferentes tipos de alimentos e preparações.

Quais são os principais benefícios ergonómicos do seu design?

A sua forma foi ergonomicamente desenhada para o máximo conforto de trabalho e possui um ângulo de inclinação ideal, o que reduz a fadiga do utilizador durante períodos prolongados de utilização.

Este motor possui alguma funcionalidade de segurança?

Sim, o bloco motor está equipado com um sistema de dupla ignição de segurança, que garante uma utilização mais segura e minimiza riscos no ambiente profissional da cozinha.