

# 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

## Triturador Profissional 500W com Eixo 500mm e Velocidade Ajustável

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE224052 | Modelo: | HE224052      |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369224052 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |          |
|--------|----------|
| Marca  | HENDI    |
| Modelo | HE224052 |

|          |                 |
|----------|-----------------|
| EAN      | 8711369224052   |
| Potência | Até 3 kW        |
| Tipo     | Triturador      |
| Material | Plástico        |
| Tensão   | 230V Monofásico |

Descricao Resumida

Triturador profissional de 500W com eixo de 500mm, ideal para volumes até 120 litros. Oferece 9 velocidades ajustáveis para controlo preciso em cozinhas de alta produção.

Descricao Completa

Este triturador profissional de alta potência, com 500W e eixo de 500 mm, é ideal para processar grandes volumes até 120 litros, oferecendo controlo preciso com 9 velocidades ajustáveis.

Triturador 500 — Triturador profissional — Triturador — Características Técnicas

|                           |                           |
|---------------------------|---------------------------|
| Potência                  | 500 W                     |
| Tensão                    | 230 V                     |
| Comprimento do Eixo       | 500 mm                    |
| Capacidade Máxima         | 120 Litros                |
| Velocidade Variável       | 2.000 - 9.000 RPM         |
| Velocidade Máxima         | 15.000 RPM                |
| Controlo                  | Eletrónico, 9 velocidades |
| Material da Estrutura     | Nylon reforçado com fibra |
| Material do Eixo e Lâmina | Aço inoxidável            |

|                 |              |
|-----------------|--------------|
| Dimensões (ØxH) | 100 x 863 mm |
| Peso            | 4.25 kg      |

### Aplicações Profissionais

Este triturador é uma ferramenta essencial para cozinhas profissionais com elevada produção, como cantinas escolares, empresariais e hospitalares, hotéis, restaurantes de grande porte e empresas de catering. A sua capacidade de processar até 120 litros torna-o ideal para a preparação de sopas, purés, molhos e cremes em grandes quantidades, garantindo eficiência e consistência.

### Triturador — Principais Vantagens

A alta potência de 500W assegura um processamento rápido e eficaz de diversos ingredientes. O controlo eletrónico com 9 velocidades permite ajustar a intensidade de trituração para diferentes texturas e preparações. A construção robusta em nylon reforçado e aço inoxidável confere durabilidade e resistência para uso intensivo. O eixo de 500 mm é adequado para recipientes de grande profundidade, e a facilidade de limpeza otimiza a higiene na cozinha.

#### Qual a capacidade máxima de processamento deste triturador?

Este triturador foi concebido para processar até 120 litros de produto, sendo ideal para grandes volumes em cozinhas profissionais.

#### É possível ajustar a velocidade de trituração?

Sim, o painel de controlo eletrónico permite selecionar entre 9 velocidades, com uma variação de 2.000 a 9.000 RPM, e uma velocidade máxima de 15.000 RPM.

#### Quais as dimensões do eixo de trituração?

O eixo de trituração tem um comprimento de 500 mm, adequado para trabalhar em recipientes de maior profundidade.

#### De que materiais é feito o equipamento?

A estrutura é em nylon reforçado com fibra, enquanto o eixo e a lâmina são fabricados em aço inoxidável, garantindo robustez e higiene.

**Este triturador é fácil de limpar?**

Sim, o design do equipamento foi pensado para facilitar a limpeza, essencial para manter os padrões de higiene em ambientes profissionais.