

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



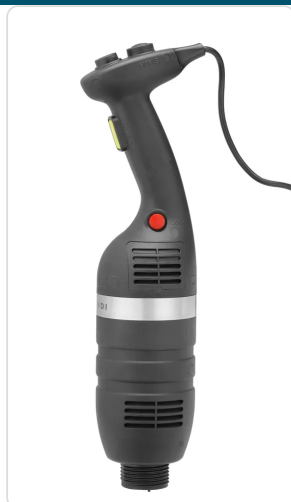
Hotelequip.pt

Unidade Motora Triturador Profissional 350W Velocidade Variável

Informacoes do Produto

SKU:	HE221884	Modelo:	HE221884
Marca:	HENDI	EAN:	8711369221884

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE221884

EAN	8711369221884
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW
Tipo	Triturador
Material	Plástico
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Unidade motora de 350W para trituradores profissionais, com velocidade variável de 4.000 a 16.000 RPM. Essencial para preparações rápidas e eficientes.

Descricao Completa

Esta unidade motora para trituradores profissionais, com 350W de potência e velocidade variável, é uma ferramenta essencial para otimizar a preparação de sopas, molhos e purés em qualquer cozinha de produção.

unidade motora triturador — Triturador — Características Técnicas

Potência	350 W
Tensão	230 V
Velocidade (RPM)	4.000-16.000
Diâmetro	100 mm
Altura	448 mm
Comprimento Cabo	2,5 m
Material Carcaça	Poliamida
Peso Líquido	2,14 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, pastelarias com confeitaria, cantinas e hotéis. Permite a preparação eficiente de sopas de legumes, molhos, recheios, maionese, puré de tomate e misturas de gelado, adaptando-se a diversas necessidades da área de preparação.

Triturador — Principais Vantagens

- Motor duradouro e ventilado para uso contínuo em ambientes exigentes.
- Velocidade variável (4.000-16.000 RPM) para controlo preciso das texturas desejadas.
- Construção robusta em poliamida para maior resistência e facilidade de higiene.
- Cabo de 2,5 m de comprimento para maior flexibilidade e alcance na área de trabalho.

Esta unidade motora é compatível com qualquer braço triturador?

Esta unidade motora é projetada para ser compatível com braços trituradores específicos. Recomenda-se verificar a compatibilidade com o modelo do braço triturador antes da aquisição para garantir o funcionamento correto.

Como devo limpar e fazer a manutenção desta unidade motora?

A limpeza deve ser feita com um pano húmido, evitando a imersão em água para proteger os componentes elétricos. É importante garantir que as aberturas de ventilação não estejam obstruídas para manter o motor ventilado e prolongar a sua vida útil.

Quais são as principais aplicações desta unidade motora em cozinhas profissionais?

É ideal para a preparação de sopas, molhos, purés, maionese, recheios e misturas de gelado, oferecendo versatilidade para diversas necessidades de trituração e mistura em cozinhas profissionais.

Qual a vantagem da velocidade variável neste tipo de equipamento?

A velocidade variável permite um controlo preciso sobre a textura final dos alimentos, desde misturas mais grossas a purés finos, e ajuda a evitar salpicos, otimizando o processo de preparação e garantindo resultados consistentes.

?

Este equipamento é adequado para um uso intensivo diário?

Sim, o motor duradouro e ventilado, alojado num compartimento robusto de poliamida, foi concebido para suportar o uso intensivo e contínuo exigido em ambientes de cozinha profissional, garantindo fiabilidade e longevidade.