

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

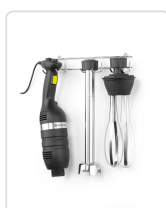
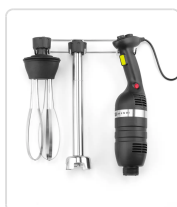


Triturador de Mão Profissional 350W com Batedor e Suporte

Informacoes do Produto

SKU:	HE222393	Modelo:	HE222393
Marca:	HENDI	EAN:	8711369222393

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE222393
EAN	8711369222393
Potência	Até 3 kW
Tipo	Triturador
Material	Inox
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Triturador de mão profissional 350W com velocidade variável, capacidade até 80L. Inclui eixo de mistura 400mm, batedor 250mm e suporte de parede. Ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este triturador de mão profissional de 350W é ideal para preparar até 80 litros de alimentos, oferecendo versatilidade com velocidade variável e acessórios incluídos para diversas preparações em cozinhas profissionais.

tritador profissional — Triturador de Mão — Características Técnicas

Capacidade Máxima	80 L
Potência	350 W
Tensão	230 V
Diâmetro do Motor	100 mm
Comprimento Total	416 mm
Comprimento Eixo Mistura	400 mm

Comprimento Eixo Batedor	250 mm
Material dos Eixos	Aço inoxidável AISI304
Peso Líquido	4,64 Kg
Controlo de Velocidade	Variável

Aplicações Profissionais

Este triturador de mão é uma ferramenta essencial para a área de preparação em cozinhas profissionais, adequado para uma vasta gama de estabelecimentos. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, e serviços de catering que necessitam de preparar sopas, purés, molhos, cremes e maioneses em grandes volumes. A sua versatilidade torna-o valioso em hotéis, churrasqueiras e marisqueiras para a criação de acompanhamentos e bases culinárias.

Triturador de Mão — Principais Vantagens

- Versatilidade Operacional:** Equipado com velocidade variável, permite ajustar a intensidade de trituração ou mistura conforme a necessidade da receita, desde preparações delicadas a mais robustas.
- Capacidade Elevada:** Com uma capacidade de processamento até 80 litros, é perfeito para cozinhas com alta produção, otimizando o tempo de preparação de grandes quantidades.
- Acessórios Completos:** Inclui um eixo de mistura de 400mm e um eixo batedor de 250mm, ambos em aço inoxidável AISI304, proporcionando funcionalidade para triturar e bater diversos ingredientes.
- Durabilidade e Higiene:** Os eixos em aço inoxidável AISI304 garantem resistência à corrosão, facilidade de limpeza e conformidade com os padrões de higiene alimentar.
- Organização e Acessibilidade:** O suporte de parede incluído facilita o armazenamento seguro e acessível do equipamento, mantendo a área de trabalho organizada.