

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 Elétrico 400W, Braço 500mm, para 100L

Informacoes do Produto

SKU:	HE224359	Modelo:	HE224359
Marca:	HENDI	EAN:	8711369224359

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE224359
EAN	8711369224359
Capacidade (L)	51–200 L
Energia	Elétrico
Potência	Até 3 kW
Tipo	Triturador
Material	Plástico
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Triturador profissional elétrico de 400W com braço de 500mm, ideal para processar até 100 litros. Possui 9 velocidades ajustáveis para diversas preparações.

Descricao Completa

Este triturador profissional elétrico de 400W é ideal para processar até 100 litros de alimentos, com um braço de 500mm e controlo de velocidade ajustável para diversas texturas.

triturador profissional — Triturador — Características Técnicas

Potência	400 W
Tensão	230 V
Capacidade Máxima	100 L
Comprimento do Braço	500 mm
Diâmetro do Produto	100 mm
Velocidade Variável	2000 - 9000 RPM

Velocidade Máxima	15 000 RPM
Número de Velocidades	9
Material da Estrutura	Fibra de nylon reforçada
Material do Braço e Lâmina	Aço inoxidável
Peso	4,1 kg
Dimensões (AxL)	866 x 100 mm

Aplicações Profissionais

Este triturador é uma ferramenta essencial para cozinhas profissionais de restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, e serviços de catering, onde a preparação eficiente de sopas, purês e molhos em grandes volumes é fundamental.

Triturador — Principais Vantagens

- Versatilidade de velocidade para diferentes texturas, ideal para diversas preparações culinárias.
- Construção robusta em aço inoxidável e fibra de nylon reforçada para durabilidade e resistência.
- Capacidade para grandes volumes (até 100L), otimizando a produção em cozinhas de alta exigência.
- Fácil limpeza e manutenção, contribuindo para a higiene e eficiência operacional.
- Controlo eletrónico preciso com 9 velocidades, garantindo resultados consistentes.