

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



Hotelequip.pt

Triturador Profissional 400W com Velocidade Ajustável

Informacoes do Produto

SKU:	HE224397	Modelo:	224397
Marca:	HENDI	EAN:	8711369224397

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	224397
EAN	8711369224397
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW
Tipo	Triturador
Material	Plástico
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Triturador profissional de 400W com braço de 400 mm e velocidade ajustável (2000-9000 RPM), ideal para até 80 litros. Construção robusta em inox e nylon.

Descricao Completa

Este triturador profissional de 400W com braço de 400 mm é ideal para processar até 80 litros de alimentos, oferecendo controlo preciso da velocidade para diversas preparações em cozinhas exigentes.

Triturador Profissional — Características Técnicas

Potência	400 W
Tensão	230 V
Comprimento do Braço	400 mm
Capacidade Máxima	80 Litros
Velocidade Ajustável	2000 – 9000 RPM
Velocidade Máxima	15 000 RPM

Controlo	Eletrónico, 9 velocidades
Material da Estrutura	Fibra de nylon reforçada
Material do Braço e Lâmina	Aço inoxidável
Diâmetro	100 mm
Altura	350 mm
Peso Líquido	3,18 kg

Aplicações Profissionais

Este triturador é uma ferramenta essencial para cozinhas de restaurantes, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, e serviços de catering, permitindo preparar sopas, purés, molhos e cremes em grandes volumes com eficiência e consistência.

Triturador Ajustável — Principais Vantagens

- Controlo de velocidade preciso com 9 níveis, ideal para diferentes texturas e preparações.
- Construção robusta com fibra de nylon reforçada e componentes em aço inoxidável para durabilidade.
- Capacidade de processamento elevada, adequada para volumes até 80 litros.
- Braço de 400 mm que permite trabalhar em recipientes fundos com facilidade.
- Fácil de limpar, garantindo a higiene necessária em ambientes profissionais.

Qual a capacidade máxima de processamento deste triturador?

Este triturador é adequado para processar até 80 litros de alimentos, tornando-o ideal para produções de médio e grande volume.

É possível ajustar a velocidade de trabalho?

Sim, o triturador possui um painel de controlo eletrónico com 9 velocidades ajustáveis, variando entre 2000 e 9000 RPM, com uma velocidade máxima de 15 000 RPM.

Quais os materiais de construção para durabilidade e higiene?

A estrutura é em fibra de nylon reforçada, e o braço e a lâmina são fabricados em aço inoxidável, garantindo robustez, durabilidade e fácil higienização.

Este triturador é adequado para uso intensivo?

Sim, a sua construção robusta, motor de 400W e capacidade para 80 litros tornam-no ideal para o uso contínuo e intensivo em cozinhas profissionais.

Como se realiza a limpeza e manutenção do equipamento?

O design do triturador, com braço e lâmina em aço inoxidável, facilita a limpeza e a manutenção, assegurando a conformidade com as normas de higiene.