

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 Eléctrico 250W com Braço 250mm para 20L

Informacoes do Produto

SKU:	HE224328	Modelo:	HE224328
Marca:	HENDI	EAN:	8711369224328

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE224328
EAN	8711369224328
Capacidade (L)	16–25 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW
Tipo	Triturador
Material	Plástico
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Triturador elétrico profissional de 250W com braço de 250mm, ideal para até 20 litros. Velocidade fixa de 15.000 RPM e estrutura robusta em aço inoxidável e nylon reforçado.

Descricao Completa

Este triturador elétrico de 250W, com braço de 250mm, é ideal para processar até 20 litros de alimentos, oferecendo uma velocidade fixa de 15.000 RPM para resultados consistentes.

Triturador de braço profissional — Triturador Elétrico — Características Técnicas

Potência	250 W
Tensão	230 V
Velocidade	15.000 RPM (fixa)
Comprimento do Braço	250 mm
Capacidade Máxima	20 L

Material da Estrutura	Fibra de nylon reforçada
Material do Braço e Lâmina	Aço inoxidável
Diâmetro	75 mm
Altura Total	514 mm
Peso	1,45 kg
Limpeza	Fácil

Triturador Elétrico — Aplicações Profissionais

Este triturador é uma ferramenta essencial para cozinhas profissionais com volume de produção médio, como snack-bares, cafés com confecção própria, cantinas escolares ou empresariais de menor dimensão, e restaurantes de bairro. É ideal para preparar sopas, purés, molhos e cremes em quantidades até 20 litros, facilitando a preparação diária de ementas variadas.

Triturador Elétrico — Principais Vantagens

A estrutura em fibra de nylon reforçada e o braço/lâmina em aço inoxidável garantem durabilidade e resistência em ambientes de cozinha exigentes. A sua velocidade fixa de 15.000 RPM assegura uma trituração rápida e homogênea, otimizando o tempo de preparação. Além disso, o design facilita a limpeza, cumprindo os padrões de higiene necessários em qualquer estabelecimento profissional.

Qual a capacidade máxima de processamento deste triturador?
Este triturador foi concebido para processar até 20 litros de alimentos, sendo adequado para produções de volume médio.
Este triturador é adequado para uso intensivo diário?
Sim, a estrutura em fibra de nylon reforçada e o braço em aço inoxidável garantem a durabilidade necessária para o uso profissional diário em cozinhas com volume de trabalho até 20 litros.
Como se realiza a limpeza do equipamento?

O braço e a lâmina em aço inoxidável foram desenhados para uma limpeza fácil e eficiente, assegurando a higiene indispensável em qualquer área de preparação alimentar.

Qual o comprimento do braço de trituração?

O braço de trituração tem um comprimento de 250 mm, o que o torna adequado para trabalhar em recipientes com capacidade até 20 litros.

A velocidade de trituração é ajustável?

Não, este modelo de triturador opera com uma velocidade fixa de 15.000 RPM, otimizada para garantir uma trituração eficiente e consistente.