



Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 250W para 1-8L

Informacoes do Produto

SKU:	HE222157	Modelo:	HE222157
Marca:	HENDI	EAN:	8711369222157

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE222157
EAN	8711369222157
Capacidade (L)	7–10 L
Potência	Até 3 kW
Tipo	Triturador
Material	Plástico
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Triturador de mão profissional 250W com 6 velocidades e visor LCD. Ideal para processar entre 1 a 8 litros. Braço e lâmina em aço inoxidável para durabilidade.

Descricao Completa

Este triturador de mão profissional de 250W é ideal para processar volumes entre 1 e 8 litros, garantindo eficiência e controlo em diversas preparações na área de preparação.

Triturador Blend — triturador profissional — Triturador de Mão — Características Técnicas

Potência	250 W
Tensão	220-240 V
Velocidades	6
Velocidade Máxima	13500 RPM
Capacidade de Processamento	1 a 8 litros
Material da Estrutura	Plástico ABS

Material do Braço	Aço inoxidável
Material da Lâmina	Aço inoxidável com revestimento de titânio
Dimensões (ØxA)	71 x 450 mm
Peso Líquido	1.13 kg
Ecrã	LCD

Aplicações Profissionais

Este triturador é uma ferramenta versátil para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas que preparam sopas e purés, a pastelarias com confeção para cremes e molhos. É igualmente útil em cantinas, food trucks e hotéis para a preparação rápida de pequenas a médias quantidades de ingredientes.

Triturador de Mão — Principais Vantagens

- Motor potente de 250W para resultados rápidos e homogéneos.
- Controlo de 6 velocidades com visor LCD para precisão na confeção.
- Braço e lâmina em aço inoxidável com revestimento de titânio para durabilidade e higiene.
- Design ergonómico e leve (1.13 kg) para manuseamento confortável e seguro.

Qual a capacidade máxima de processamento recomendada para este triturador?

Este triturador foi concebido para processar volumes entre 1 e 8 litros, sendo adequado para uma vasta gama de preparações em cozinhas profissionais.

Este triturador é adequado para uso contínuo em cozinhas profissionais?

Sim, o motor potente de 250W e a construção robusta com braço em aço inoxidável permitem um uso eficiente e duradouro em ambientes de cozinha profissional.

Como se realiza a limpeza do braço e da lâmina do triturador?

O braço e a lâmina em aço inoxidável são fáceis de limpar. Recomenda-se a remoção do braço e a lavagem imediata após cada utilização, seguindo as normas de higiene alimentar.



Quais as vantagens da lâmina com revestimento de titânio?

O revestimento de titânio na lâmina em forma de cruz aumenta a sua durabilidade, resistência à corrosão e mantém o fio por mais tempo, garantindo um desempenho de trituração superior.

O triturador possui algum mecanismo de segurança durante a operação?

Sim, o triturador apenas funciona quando o botão de acionamento é pressionado, garantindo um controlo total e segurança durante a utilização para evitar acionamentos acidentais.