

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 Profissional 250W com Velocidade Ajustável

Informacoes do Produto

SKU:	HE224373	Modelo:	224373
Marca:	HENDI	EAN:	8711369224373

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	224373
EAN	8711369224373
Potência	Até 3 kW
Tipo	Triturador
Material	Plástico
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Triturador profissional de 250W com braço de 250 mm e velocidade ajustável (2500-15000 RPM). Ideal para até 20 litros, inclui acessório de varas. Estrutura robusta e fácil de limpar.

Descricao Completa

Este triturador profissional de 250W, com braço de 250 mm, é ideal para preparar até 20 litros de misturas, cremes e molhos. Oferece controlo de velocidade ajustável para diversas texturas, garantindo resultados consistentes em qualquer cozinha profissional.

Triturador profissional — Triturador de Mão — Características Técnicas

Potência	250 W
Voltagem	230 V
Capacidade Máxima	20 L
Comprimento do Braço	250 mm
Comprimento Acessório de Varas	290 mm
Velocidade	2500 – 15000 RPM (ajustável)

Material da Estrutura	Nylon reforçado com fibras
Material da Lâmina e Braço	Aço inoxidável
Dimensões (Diâmetro x Altura)	275 x 540 mm
Peso Líquido	1,9 kg

Aplicações Profissionais

Este triturador é adequado para cozinhas de restaurantes de bairro, pastelarias, cantinas, snack-bares e hotéis, onde a preparação de sopas, purés, molhos e cremes é diária. A sua versatilidade e capacidade tornam-no ideal para estabelecimentos que necessitam de um equipamento robusto e eficiente para a confeção de alimentos em volumes médios.

Triturador de Mão — Principais Vantagens

- Controlo de velocidade ajustável para adaptar a trituração a diferentes texturas.
- Braço e lâmina em aço inoxidável, garantindo durabilidade e higiene.
- Inclui acessório de varas para maior versatilidade na preparação.
- Pega ergonómica para um manuseamento confortável e seguro.
- Fácil de limpar, otimizando o tempo de manutenção na cozinha.