

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



Desidratador de Alimentos Elétrico 7 Tabuleiros 500W

Informacoes do Produto

SKU:	HE229064	Modelo:	229064
Marca:	HENDI	EAN:	8711369229064

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	229064
EAN	8711369229064
Energia	Elétrico
Potência	Até 3 kW
Nº de Tabuleiros / GN	7

Descricao Resumida

Desidratador elétrico de alimentos com 7 tabuleiros em aço inox, 500W. Controle digital de temperatura (35-70°C) e temporizador (até 24h) para desidratação uniforme.

Descricao Completa

Este desidratador de alimentos elétrico com 7 tabuleiros em aço inoxidável assegura uma desidratação uniforme de frutas, vegetais e carnes, ideal para otimizar a conservação e preparação em cozinhas profissionais.

desidratador alimentos profissional — Desidratador de Alimentos — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Potência	500 W
Tensão	230 V
Número de Tabuleiros	7
Material dos Tabuleiros	Aço inoxidável
Dimensões dos Tabuleiros	305 x 330 mm
Capacidade por Tabuleiro	500 g

Controlo de Temperatura	Digital, 35°C a 70°C
Temporizador	30 min a 24 horas (intervalos de 30 min)
Material da Estrutura	Polipropileno (PP)
Dimensões (LxPxA)	505 x 347 x 320 mm
Peso Líquido	7,5 kg

Aplicações Profissionais

Este desidratador é uma ferramenta versátil para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa que pretendam criar snacks desidratados ou guarnições, a pastelarias que queiram secar frutas para decorações. É igualmente útil em hamburgarias e snack-bares para preparar vegetais crocantes, ou em cantinas e catering para otimizar a conservação de ingredientes e reduzir o desperdício alimentar.

Desidratador — Principais Vantagens

- Ventoinhas automáticas que garantem uma circulação de ar quente eficiente e desidratação uniforme, sem necessidade de virar os tabuleiros.
- Controlo digital de temperatura e temporizador ajustável para precisão no processo de secagem de diversos alimentos.
- 7 tabuleiros em aço inoxidável, fáceis de remover e limpar, oferecendo boa capacidade de produção.
- Porta transparente que permite monitorizar o processo de desidratação sem interrupções.
- Estrutura em polipropileno de parede dupla para um controlo térmico eficaz e maior durabilidade.

Qual a capacidade total de desidratação deste equipamento?

O desidratador inclui 7 tabuleiros em aço inoxidável, cada um com capacidade para aproximadamente 500g de produto, totalizando cerca de 3,5 kg de alimentos por ciclo, dependendo do tipo e densidade dos produtos.

É possível desidratar diferentes tipos de alimentos em simultâneo?

Sim, é possível desidratar diferentes alimentos. Contudo, para evitar a mistura de sabores e odores, recomenda-se desidratar alimentos com perfis aromáticos semelhantes ou realizar ciclos separados para produtos muito distintos.

Como é feita a limpeza e manutenção dos tabuleiros?

Os 7 tabuleiros em aço inoxidável são facilmente removíveis e podem ser lavados à mão com água e detergente neutro. A estrutura interna pode ser limpa com um pano húmido.

Qual a faixa de temperatura e tempo de desidratação?

A temperatura pode ser ajustada digitalmente entre 35°C e 70°C. O temporizador permite configurar o tempo de desidratação de 30 minutos a 24 horas, com intervalos de 30 minutos, oferecendo flexibilidade para diversos produtos.

Este desidratador é adequado para uso contínuo em cozinhas profissionais?

Sim, o design robusto com estrutura em polipropileno de parede dupla e os tabuleiros em aço inoxidável tornam-no adequado para o uso frequente em ambientes de cozinha profissional, garantindo durabilidade e resultados consistentes.