

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



Hotelequip.pt

Triturador Submersível Profissional 175W para 8 Litros

Informacoes do Produto

SKU:	CO18840	Modelo:	18840
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	18840

Capacidade (L)	7–10 L
Tipo	Triturador
Material	Inox
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Triturador submersível profissional de 175W com 2 velocidades e eixo de 18cm. Ideal para preparações até 8 litros em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Triturador Submersível — Principais Vantagens

Este misturador submersível alia potência e eficiência, sendo a ferramenta ideal para chefs que procuram resultados rápidos e consistentes. Concebido para processamento de baixo volume, o seu design leve e compacto facilita o manuseamento, reduzindo a fadiga durante a utilização prolongada. A sua versatilidade permite-lhe trabalhar com uma variedade de ingredientes, desde sopas a molhos, tornando-o um aliado indispensável em qualquer cozinha profissional. A barra de aço inoxidável fixa assegura durabilidade e higiene, fundamentais em ambientes de restauração exigentes.

Aplicações Profissionais

A adaptabilidade deste moinho submersível faz dele uma escolha excelente para restaurantes, pastelarias e hotéis. É perfeito para preparar purés, maioneses, cremes e outras emulsões com total controlo e uniformidade. A sua capacidade para processar até 8 litros permite que pequenas e médias produções sejam realizadas com a máxima eficiência, economizando tempo e garantindo a qualidade final dos seus pratos. A ergonomia do cabo, com botões antiderrapantes, proporciona uma aderência segura e confortável, essencial para operações de ritmo acelerado.

Características Técnicas

Potência	175W
Motor	2 velocidades

RPM	7.500 & 18.000
Material Eixo	Aço inoxidável
Comprimento Eixo	18 cm (fixo)
Capacidade Sugerida	1 a 8 litros
Lâmina	Aço inoxidável multiusos
Tensão	220–240V/50-60 Hz
Peso	1,04 kg

Perguntas Frequentes

Qual a potência deste triturador submersível?

O aparelho possui uma potência de 175W, ideal para um desempenho eficiente e rápido em diversas preparações culinárias.

Quantas velocidades possui o motor e quais são?

O motor tem duas velocidades, atingindo 7.500 RPM para tarefas mais delicadas e 18.000 RPM para processamentos que exigem maior rapidez e força.

Qual é o comprimento do eixo e o material?

O eixo é fixo, medindo 18 cm de comprimento, e é fabricado em aço inoxidável, garantindo durabilidade e facilidade de limpeza.

Qual a capacidade máxima de litros que este equipamento pode processar?

Este equipamento foi concebido para processar volumes entre 1 e 8 litros, sendo perfeito para cozinhas profissionais com necessidades de produção moderada.

É fácil de usar e de limpar?

Sim, o design leve e compacto, juntamente com o punho ergonômico e botões antiderrapantes, torna-o muito fácil e confortável de usar. A lâmina em aço inoxidável e o eixo fixo simplificam significativamente a sua limpeza.