

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



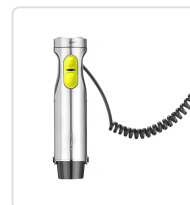
Hotelequip.pt

Triturador com Cabo Flexível Elétrico 1000W, 765x425mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE221181	Modelo:	221181
Marca:	HENDI	EAN:	8711369221181

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	221181
EAN	8711369221181
Diâmetro	Mais de 40 cm
Energia	Elétrico
Potência	Até 3 kW
Tipo	Triturador
Material	Inox
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Triturador elétrico de 1000W com cabo flexível retrátil, ideal para preparações até 3L. Velocidade ajustável (8500-16500 RPM) com visor LCD e proteção contra sobreaquecimento.

Descricao Completa

Este triturador elétrico de 1000W é uma ferramenta robusta e versátil para cozinhas profissionais, ideal para misturar e tritar até 3 litros de ingredientes com precisão e eficiência. O seu design ergonômico e cabo flexível garantem um manuseamento confortável e seguro em diversas preparações.

Triturador com cabo flexível — Características Técnicas

Potência	1000 W
Tensão	230 V
Velocidade	8500 - 16500 RPM (7 passos + Turbo)
Capacidade Máxima	3 L

Material da Caixa	Aço inoxidável 18/8 e ABS
Material do Eixo	Aço inoxidável 18/8
Comprimento do Eixo	225 mm
Material da Lâmina	Aço inoxidável SUS 420J2
Tipo de Lâmina	Dupla
Cabo	Espiral flexível, retrátil
Controlo	Mostrador rotativo grande, Visor LCD
Proteção	Contra sobreaquecimento
Dimensões Totais (AxLxP)	425 x 86 x 68 mm
Diâmetro da Cabeça	65 mm
Peso Líquido	1 kg
Peso Bruto	1,35 kg

Aplicações Profissionais

Este triturador é adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo snack-bares, cafés com cozinha, pastelarias, cantinas escolares ou empresariais, e restaurantes de bairro. É ideal para a preparação de sopas, molhos, purés, cremes e outras misturas em pequenas e médias quantidades, otimizando o tempo na área de preparação.

Triturador — Principais Vantagens

- Cabo espiral flexível que se retrai, evitando emaranhamentos e facilitando o armazenamento.
- Controlo de velocidade preciso através de um mostrador grande e visor LCD com 7 passos, incluindo função turbo.
- Potência de 1000W e velocidade até 16500 RPM para triturar e misturar rapidamente.
- Eixo de mistura removível e lâmina dupla em aço inoxidável para fácil limpeza e durabilidade.
- Proteção integrada contra sobreaquecimento, assegurando a segurança e longevidade do equipamento.

Para que tipo de preparações é este triturador mais adequado?

3

É ideal para a preparação de sopas, molhos, purés, cremes e outras misturas líquidas ou semilíquidas em cozinhas profissionais.

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

Este triturador é adequado para processar até 3 litros de ingredientes, sendo ideal para produções de pequena e média escala.

Como se controla a velocidade de trituração?

A velocidade é controlada por um mostrador rotativo grande e exibida num visor LCD com 7 passos, permitindo ajustes precisos entre 8500 e 16500 RPM, além de uma função turbo.

O eixo de mistura é fácil de limpar?

Sim, o eixo de mistura é removível e fabricado em aço inoxidável 18/8, o que facilita a sua limpeza e manutenção higiénica após cada utilização.

Este triturador possui alguma funcionalidade de segurança?

Sim, o equipamento está equipado com proteção contra sobreaquecimento, o que contribui para a segurança do utilizador e a durabilidade do motor em uso contínuo.