

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 500W com Velocidade Variável e Eixo 400mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE221334	Modelo:	221334
Marca:	HENDI	EAN:	8711369221334

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	221334
EAN	8711369221334
Potência	Até 3 kW
Tipo	Triturador
Material	Inox
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Triturador profissional de 500W com eixo de 400mm para volumes até 80L. Possui velocidade variável, construção robusta em inox e poliamida, e lâmina removível.

Descricao Completa

Este triturador profissional de 500W, com eixo de mistura de 400mm, é ideal para a preparação eficiente de sopas, molhos e purês em grandes volumes, até 80 litros.

Triturador 500W — triturador profissional — Triturador — Características Técnicas

Potência	500 W
Voltagem	230 V
Capacidade Máxima	80 L
Comprimento do Eixo de Mistura	400 mm
Material do Eixo	Aço inoxidável AISI304
Material da Construção	Aço inoxidável, Poliamida reforçada com fibra de vidro
Diâmetro	100 mm

Comprimento Total	816 mm
Peso Líquido	3,55 kg
Velocidade	Variável
Lâmina	Removível

Aplicações Profissionais

Este triturador é uma ferramenta indispensável em cozinhas profissionais que necessitam de processar grandes volumes de alimentos. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, snack-bares, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria própria, e serviços de catering que preparam sopas, cremes, purês, molhos e maioneses em grandes quantidades.

Triturador — Principais Vantagens

- **Controlo Preciso:** A velocidade variável permite ajustar a intensidade de mistura conforme a consistência desejada para cada preparação.
- **Durabilidade:** Construção robusta em aço inoxidável e poliamida reforçada com fibra de vidro, assegurando uma longa vida útil em ambientes exigentes.
- **Manutenção Simplificada:** A lâmina removível facilita a limpeza e a substituição, otimizando o tempo de inatividade.
- **Operação Contínua:** O botão de bloqueio permite um funcionamento prolongado sem necessidade de manter o botão pressionado, reduzindo a fadiga do operador.
- **Versatilidade:** Capacidade para processar até 80 litros, adequado para uma vasta gama de receitas e volumes de produção.

Qual a capacidade máxima de processamento deste triturador?

Este triturador profissional foi concebido para processar volumes até 80 litros, sendo ideal para grandes produções em cozinhas industriais.

O eixo de mistura é fácil de limpar?

Sim, o eixo de mistura é fabricado em aço inoxidável AISI304, um material que facilita a limpeza e garante a higiene. A lâmina também é removível para uma higienização completa.

Posso usar este triturador para diferentes tipos de alimentos?

Sim, a sua potência de 500W e a velocidade variável tornam-no adequado para uma ampla gama de alimentos, desde sopas e cremes a molhos e purés, garantindo sempre a textura desejada.

Quais as vantagens da velocidade variável?

A velocidade variável permite um controlo preciso sobre o processo de trituração, evitando salpicos e garantindo a consistência perfeita para cada receita, desde misturas suaves a texturas mais densas.

É possível adquirir eixos de mistura adicionais?

Sim, existem diferentes eixos de mistura compatíveis que podem ser adquiridos separadamente para aumentar a versatilidade do equipamento, adaptando-o a diversas necessidades de preparação.