

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 350W com Velocidade Variável e Eixo 300mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE221327	Modelo:	221327
Marca:	HENDI	EAN:	8711369221327

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	221327
EAN	8711369221327
Potência	Até 3 kW
Tipo	Triturador
Material	Inox

Descricao Resumida

Triturador de mão profissional de 350W com eixo de 300mm, ideal para processar até 30L. Possui velocidade variável e construção robusta para uso intensivo em cozinhas.

Descricao Completa

Este triturador profissional de 350W é ideal para processar até 30 litros de alimentos, oferecendo velocidade variável para controlo preciso em diversas preparações culinárias.

triturador velocidade variável — Triturador 350 — Triturador Profissional —
Características Técnicas

Potência	350W
Tensão	230V
Capacidade Máxima	30 L
Comprimento do Eixo	300 mm
Dimensões (Diâmetro x Altura)	ø100 x 716 mm
Material da Construção	Aço inoxidável AISI304 e Poliamida
Peso Líquido	3,21 kg
Controlo de Velocidade	Variável

Triturador Profissional — Aplicações Profissionais

Este triturador é uma ferramenta essencial em cozinhas profissionais de restaurantes de bairro, cantinas, pastelarias com confeitaria e até em food trucks. É ideal para preparar sopas, purés, molhos, cremes e emulsões em volumes até 30 litros, garantindo consistência e eficiência na produção diária.

Triturador Profissional — Principais Vantagens

A construção robusta em aço inoxidável e poliamida reforçada garante durabilidade e resistência ao uso intensivo. A velocidade variável permite um controle preciso para diferentes texturas, enquanto o botão de bloqueio facilita o trabalho contínuo. A lâmina removível simplifica a limpeza e manutenção.

Qual a capacidade máxima de processamento deste triturador?

Este triturador profissional foi concebido para processar até 30 litros de alimentos, sendo adequado para produções de médio volume.

Quais os materiais de construção do triturador?

A construção é feita em aço inoxidável AISI304 para o eixo e lâmina, e poliamida reforçada com fibra de vidro para o corpo, garantindo durabilidade e higiene.

O eixo de mistura é removível para limpeza?

O eixo de mistura de 300mm é fixo ao corpo do triturador, mas a lâmina na extremidade do eixo pode ser removida facilmente para uma limpeza higiênica e eficiente.

Este equipamento possui controlo de velocidade?

Sim, o triturador está equipado com velocidade variável, permitindo ajustar a intensidade de acordo com o tipo de alimento e a textura desejada.

É adequado para uso contínuo em cozinhas profissionais?

Sim, o triturador inclui um botão de bloqueio que permite o funcionamento contínuo sem esforço, tornando-o ideal para tarefas prolongadas em ambientes profissionais.