

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

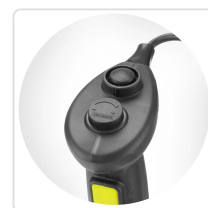


Triturador Profissional 500W com Eixo 500mm e Velocidade Variável

Informacoes do Produto

SKU:	HE221341	Modelo:	221341
Marca:	HENDI	EAN:	8711369221341

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	221341
EAN	8711369221341
Instalação	De Chão
Potência	Até 3 kW
Tipo	Triturador
Material	Inox
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Triturador profissional de 500W com eixo de 500mm, ideal para volumes até 120L. Possui velocidade variável e construção robusta em inox e poliamida para uso intensivo.

Descricao Completa

Este triturador profissional de 500W foi concebido para misturar e tritar grandes volumes, até 120 litros, em cozinhas profissionais. Equipado com um eixo de 500mm e velocidade variável para controlo preciso.

triturador 500 — triturador profissional — Triturador — Características Técnicas

Potência	500 W
Tensão	230 V
Capacidade Máxima	120 L
Comprimento do Eixo	500 mm
Diâmetro Total	100 mm
Altura Total	916 mm

Peso Líquido	3,88 kg
Material do Eixo	Aço inoxidável 18/8
Material da Construção	Aço inoxidável e poliamida reforçada com fibra de vidro
Velocidade	Variável

Aplicações Profissionais

Este triturador é uma ferramenta essencial para a área de preparação em cozinhas de alta produção. É ideal para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis, empresas de catering e pastelarias com confecção que necessitem de misturar ou triturar grandes quantidades de ingredientes, como sopas, molhos, purés ou cremes, de forma eficiente e controlada.

Triturador — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável e poliamida reforçada com fibra de vidro, garantindo durabilidade e resistência ao uso intensivo.
- Controlo de velocidade variável e facilmente ajustável, permitindo adaptar a potência à consistência desejada dos alimentos.
- Botão de bloqueio para funcionamento contínuo, reduzindo o esforço do operador em tarefas prolongadas.
- Lâmina removível com kit incluído para uma limpeza rápida e higiénica, otimizando o tempo de manutenção.
- Eixo de mistura de 500mm em aço inoxidável 18/8, adequado para recipientes de grande volume até 120 litros.

Qual a capacidade máxima de processamento deste triturador?

Este triturador profissional foi projetado para processar volumes significativos, com uma capacidade máxima recomendada de até 120 litros.

É possível ajustar a velocidade de funcionamento?

Sim, o triturador possui velocidade variável e facilmente ajustável, permitindo um controlo preciso para diferentes tipos de preparações e texturas.

?

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

?

A limpeza é simplificada pela lâmina removível, que pode ser retirada num instante com o kit incluído. Os materiais resistentes (aço inoxidável e poliamida) facilitam a higienização.

Qual o comprimento do eixo de mistura incluído?

O triturador é fornecido com um eixo de mistura robusto, fabricado em aço inoxidável 18/8, com um comprimento de 500 mm.

De que materiais é feito este triturador?

A construção do triturador é feita de aço inoxidável e poliamida reforçada com fibra de vidro, garantindo durabilidade e resistência para o ambiente profissional. O eixo é em aço inoxidável 18/8.