

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 Eixo de 250mm e Velocidade Variável

Informacoes do Produto

SKU:	HE221198	Modelo:	221198
Marca:	HENDI	EAN:	8711369221198

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	221198
EAN	8711369221198
Instalação	De Chão
Potência	Até 3 kW
Tipo	Triturador
Material	Inox
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Triturador de imersão profissional de 350W com eixo de 250mm em aço inoxidável, ideal para até 20L. Possui velocidade variável e lâmina removível.

Descricao Completa

Este triturador profissional de 350W é ideal para misturar e tritar até 20 litros de ingredientes, com um eixo de 250mm em aço inoxidável e velocidade variável.

Triturador Profissional — triturador de imersão profissional — Triturador —
Características Técnicas

Potência	350 W
Voltagem	230 V
Capacidade Máxima	20 L
Comprimento do Eixo	250 mm
Diâmetro	100 mm
Altura	666 mm

Peso Líquido	3,08 kg
Material do Eixo	Aço inoxidável AISI304
Material da Construção	Aço inoxidável e poliamida reforçada com fibra de vidro

Aplicações Profissionais

Este triturador é uma ferramenta indispensável em diversas cozinhas profissionais, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas escolares e empresariais. É ideal para a preparação de sopas, molhos, purés e cremes em pastelarias, hotéis, food trucks e serviços de catering, onde a eficiência e a qualidade são cruciais.

Triturador — Principais Vantagens

A construção robusta em aço inoxidável e poliamida reforçada garante durabilidade e resistência ao uso intensivo. A velocidade variável permite um controlo preciso sobre a textura dos alimentos, enquanto o botão de bloqueio facilita o funcionamento contínuo. A lâmina removível simplifica a limpeza e manutenção, assegurando a higiene e prolongando a vida útil do equipamento.