

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 de Imersão Profissional 1500W Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	PJP154823	Modelo:	P154823
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661638296

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P154823
EAN	8421661638296
Potência	Até 3 kW
Tipo	Triturador
Cor	Metálico

Material	Inox
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Triturador de imersão profissional com motor de 1500W e corpo em aço inoxidável. Controle de velocidade variável e função turbo para resultados precisos. Ideal para recipientes fundos.

Descricao Completa

Este triturador de imersão profissional de 1500W, construído em aço inoxidável, oferece potência e durabilidade para as exigências diárias de qualquer cozinha profissional.

Varinha Mágica Profissional — Características Técnicas

Potência	1500 W
Voltagem	220-240 V
Frequência	50/60 Hz
Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Comprimento Total	52 cm
Diâmetro	6.8 cm
Peso	1.16 kg
Comprimento do Cabo	200 cm
Ficha	EU
Controlo de Velocidade	Variável com função Turbo

Lâminas	Desenhadas para picar gelo
Braço	Extra longo

Aplicações Profissionais

Este triturador de imersão é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes de bairro, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, hotéis, e serviços de catering. A sua potência e braço longo permitem trabalhar eficientemente em grandes quantidades e recipientes profundos, desde sopas e cremes a molhos e purés.

Triturador Imersão — Principais Vantagens

Um motor de 1500W garante um desempenho consistente e potente, essencial para triturar ingredientes densos. A construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de limpeza. O controlo de velocidade variável, com função turbo, permite ajustar a intensidade para diferentes texturas e preparações. O braço extra longo facilita o manuseamento em recipientes de grande volume, e as lâminas específicas para picar gelo aumentam a versatilidade do equipamento para bebidas e sobremesas.

Qual a potência deste triturador de imersão?

Este triturador de imersão está equipado com um motor profissional de 1500W, garantindo um desempenho robusto para as tarefas mais exigentes na cozinha.

É adequado para picar gelo?

Sim, as lâminas deste triturador foram especificamente desenhadas para picar gelo, tornando-o versátil para a preparação de bebidas e outras misturas que requeiram gelo triturado.

Qual o material de construção e durabilidade?

O triturador é construído em aço inoxidável, um material conhecido pela sua resistência à corrosão e durabilidade, ideal para o uso intensivo em ambientes de cozinha profissional.

Permite ajustar a velocidade de trituração?

Sim, este equipamento possui controlo de velocidade variável, permitindo ajustar a intensidade para obter a textura desejada. Inclui também uma função turbo para picos de potência.

É fácil de manusear em recipientes grandes?

Sim, o triturador está equipado com um braço extra longo, o que facilita significativamente o trabalho em recipientes de grande profundidade, como tachos e panelas industriais.