

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

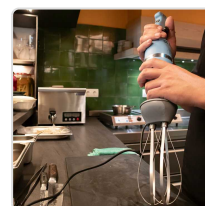
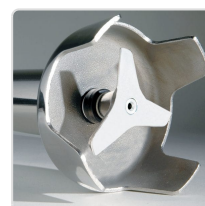
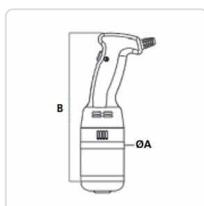


Triturador de Braço 250W com Velocidade Variável

Informacoes do Produto

SKU:	EX19036676	Modelo:	TBVV-250
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	TBVV-250
Potência	Até 3 kW
Tipo	Triturador
Material	Inox
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Triturador de braço profissional de 250W com velocidade contínua e variável, braço desmontável de 250 mm e design ergonômico para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este triturador de braço profissional de 250W oferece velocidade contínua e variável, ideal para processar alimentos em cozinhas profissionais com precisão e eficiência.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Potência	250 W
Tensão	230 V / 50-60 Hz
Velocidade	2500 - 15000 rpm
Comprimento do Braço Triturador	250 mm
Diâmetro (ØA)	75 mm
Dimensão B	285 mm
Dimensão C	270 mm

Velocidade Variável	Sim, contínua
Ignição de Segurança	Dupla
Estabilização Eletrónica de Velocidade	Sim
Material do Braço e Lâmina	Aço inoxidável
Design	Ergonómico
Display	Luminoso com botões eletrónicos

Aplicações Profissionais

Este triturador de braço de 250W é uma ferramenta versátil para diversas operações em cozinhas profissionais, incluindo snack-bares, cafés com cozinha, restaurantes de bairro, pastelarias, cantinas escolares e empresariais, e food trucks. É ideal para preparar sopas, purés, molhos, cremes e emulsionar pequenas a médias quantidades de alimentos.

Triturador de Braço — Principais Vantagens

- **Controlo Preciso:** A velocidade contínua e variável, juntamente com a estabilização eletrónica, permite adaptar a potência a cada tipo de preparação, garantindo resultados consistentes.
- **Manuseamento Confortável:** O design ergonómico e o peso leve facilitam a utilização prolongada, reduzindo a fadiga do operador.
- **Segurança Reforçada:** Equipado com dupla ignição de segurança para prevenir acionamentos acidentais, protegendo o utilizador.
- **Higiene e Durabilidade:** O braço, campânula e lâmina em aço inoxidável asseguram uma limpeza fácil e uma longa vida útil do equipamento, cumprindo as normas de higiene.
- **Versatilidade:** O braço triturador desmontável de 250 mm permite uma adaptação rápida a diferentes recipientes e facilita a arrumação.

Como é feita a limpeza e manutenção deste triturador?

O braço, a campânula e a lâmina são em aço inoxidável e desmontáveis, facilitando a limpeza sob água corrente. Recomenda-se a limpeza após cada utilização para manter a higiene e prolongar a vida útil do equipamento.

?

Para que tipo de preparações é mais adequado este triturador de 250W?

Este triturador de 250W é ideal para preparações de volume pequeno a médio, como sopas, purés, molhos, cremes, maioneses e outras emulsões em cozinhas de restaurantes, snack-bares e pastelarias.

Qual a vantagem da velocidade contínua e variável?

A velocidade contínua e variável permite ajustar a intensidade do triturador de acordo com a consistência e o tipo de alimento, garantindo um controlo preciso e resultados perfeitos, desde misturas delicadas a triturações mais intensas.

Este modelo inclui o braço batedor?

O modelo TBVV-250 é fornecido com o braço triturador desmontável de 250 mm. O braço batedor é um acessório opcional e não está incluído de série neste equipamento.

Que características de segurança possui este triturador de braço?

Este triturador está equipado com dupla ignição de segurança, que exige dois passos para o acionamento, minimizando o risco de ligar o aparelho acidentalmente e aumentando a segurança do operador em ambiente profissional.