

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

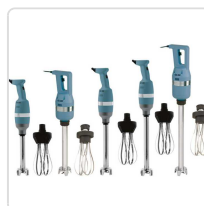
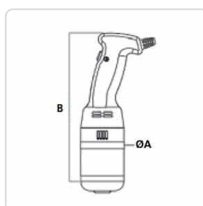


Braço Triturador Profissional 300W Velocidade Variável

Informacoes do Produto

SKU:	EX19001627	Modelo:	TBVV-300
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	TBVV-300
Potência	Até 3 kW
Tipo	Triturador
Material	Inox
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Braço triturador profissional de 300W com velocidade variável, ideal para misturar e triturar em cozinhas profissionais. Design ergonómico e fácil limpeza.

Descricao Completa

Este braço triturador de 300W foi concebido para uso intensivo em cozinhas profissionais, oferecendo velocidade variável para um controlo preciso na preparação de diversos alimentos.

Características Técnicas

Potência	300 W
Tensão	230 V / 50-60 Hz
Velocidade Variável	2000-9000 rpm
Velocidade Fixa	13000 rpm
Diâmetro da Campânula (ØA)	100 mm
Comprimento do Braço (B)	350 mm
Material do Braço e Lâmina	Aço inoxidável
Segurança	Duplo acionamento de segurança

Controlo	Display luminoso com botões eletrónicos
----------	---

Aplicações Profissionais

Este braço triturador de 300W é uma ferramenta essencial na área de preparação de qualquer cozinha profissional. É ideal para:

- Preparação de sopas, cremes e purés em restaurantes de cozinha tradicional, cantinas e hotéis.
- Elaboração de molhos, maioneses e vinagretes em snack-bares, hamburgarias e pastelarias com confeção.
- Misturar e homogeneizar ingredientes em cozinhas de catering e eventos.
- Utilização em roulotes e food trucks para preparações rápidas e eficientes.

Braço Triturador — Principais Vantagens

- **Controlo Preciso:** A velocidade variável permite adaptar a potência à consistência desejada, desde misturas leves a triturações intensas.
- **Design Ergonómico:** Leve e manuseável, reduz a fadiga do operador durante longos períodos de utilização.
- **Segurança Reforçada:** Equipado com duplo acionamento de segurança para proteger o utilizador.
- **Durabilidade e Higiene:** O braço, campânula e lâmina em aço inoxidável garantem resistência e facilidade de limpeza, cumprindo as normas de higiene.
- **Desempenho Consistente:** O sistema eletrónico de estabilização automática da velocidade mantém a máxima performance do motor em qualquer aplicação.

Qual a potência deste braço triturador?
Este braço triturador possui uma potência de 300 W, adequada para diversas preparações em cozinhas profissionais.
É possível ajustar a velocidade de funcionamento?
Sim, este modelo oferece velocidade variável entre 2000 e 9000 rpm, além de uma velocidade fixa de 13000 rpm, permitindo um controlo total sobre as suas preparações.
Quais as principais vantagens do seu design?

O design ergonómico torna-o leve e muito manuseável, e inclui um duplo acionamento de segurança para maior proteção durante a utilização.

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

A limpeza e manutenção são facilitadas pelo facto de o tubo, a campânula e a lâmina serem fabricados em aço inoxidável, garantindo durabilidade e higiene.

Para que tipo de preparações é mais adequado?

É ideal para a preparação de sopas, purés, molhos, cremes e maioneses, sendo uma ferramenta versátil para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes a cantinas.