

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

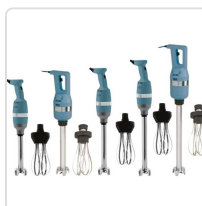
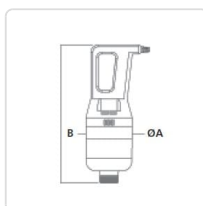


Braço Triturador Profissional 350W com Velocidade Variável

Informacoes do Produto

SKU:	EX19001630	Modelo:	TBVV-350
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	TBVV-350
Potência	Até 3 kW
Tipo	Triturador
Material	Inox
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Braço triturador profissional de 350W com velocidade variável (2000-9000 rpm) e fixa (13000 rpm). Ideal para triturar e misturar com precisão em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este braço triturador profissional de 350W oferece controlo de velocidade variável para processar alimentos com precisão em cozinhas de alta exigência. O seu design ergonómico e sistema de estabilização de velocidade garantem desempenho consistente e segurança na área de preparação.

braço triturador — Características Técnicas

Potência	350 W
Tensão	230 V / 50-60 Hz
Velocidade (Variável)	2000 a 9000 rpm
Velocidade (Fixa)	13000 rpm
Diâmetro (øA)	100 mm
Dimensão do Bloco Motor (B)	350 mm
Controlo	Velocidade variável contínua, display eletrónico
Segurança	Duplo acionamento de segurança

Material (Partes em Contacto)	Aço inoxidável
Estabilização	Sistema eletrónico automático de velocidade
Montagem	Fornecida montada — pronta a utilizar

Aplicações Profissionais

Este braço triturador é uma ferramenta indispensável para a área de preparação em diversos estabelecimentos, como:

- Snack-bares, roulotes e food trucks para a confeção rápida de sopas, purés e molhos.
- Restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, ideal para cremes, caldos e purés de legumes.
- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares, onde a eficiência e a higiene são cruciais na preparação de grandes volumes.
- Serviços de catering e eventos, permitindo a preparação de alimentos no local com agilidade.
- Pastelarias com confeção, para a elaboração de recheios, cremes e massas leves.

Braço Triturador — Principais Vantagens

- **Versatilidade de Velocidade:** Controlo contínuo e variável, adaptando-se a diferentes texturas e tipos de alimentos.
- **Segurança Operacional:** Equipado com duplo acionamento de segurança para proteger o utilizador durante a operação.
- **Durabilidade e Higiene:** Componentes em aço inoxidável garantem robustez, fácil limpeza e conformidade com normas sanitárias.
- **Manuseamento Ergonómico:** Design leve e ergonómico que facilita o uso prolongado sem fadiga.
- **Resultados Consistentes:** Sistema eletrónico de estabilização automática da velocidade mantém o desempenho máximo do motor em qualquer aplicação.

Qual a potência deste braço triturador?

Este braço triturador possui uma potência de 350 W, ideal para tarefas de trituração e mistura em cozinhas profissionais.

É possível ajustar a velocidade de funcionamento?

Sim, este modelo oferece velocidade variável contínua entre 2000 e 9000 rpm, além de uma velocidade fixa de 13000 rpm, permitindo adaptar-se a diferentes preparações.

Este modelo inclui o braço triturador ou batedor?

Não, o braço triturador e o braço batedor são acessórios opcionais para este modelo TBVV-350 e devem ser adquiridos separadamente, conforme as suas necessidades específicas.

Quais as vantagens do sistema de estabilização de velocidade?

O sistema eletrónico de estabilização automática da velocidade garante que o motor mantenha o seu desempenho máximo, mesmo sob carga, proporcionando resultados consistentes e eficientes em todas as aplicações.

É fácil de limpar e manter?

Sim, as partes em contacto com os alimentos, como o tubo, campânula e lâmina (se adquiridos), são fabricadas em aço inoxidável, facilitando a limpeza e garantindo a higiene necessária em ambientes profissionais.