

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



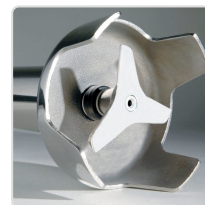
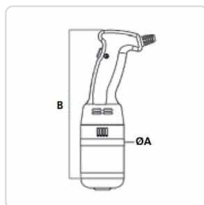
Hotelequip.pt

Triturador de Mão Profissional 400W Velocidade Variável

Informacoes do Produto

SKU:	EX19012062	Modelo:	TBVV-400
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	TBVV-400
Potência	Até 3 kW

Tipo	Triturador
Material	Inox
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Triturador de mão profissional de 400W com velocidade variável, ideal para sopas, molhos e purés. Design ergonómico e componentes em aço inoxidável para durabilidade.

Descricao Completa

Este triturador de mão profissional de 400W oferece desempenho robusto e controlo preciso para as exigências da cozinha profissional. Equipado com velocidade variável, permite adaptar-se a diversas preparações.

braço triturador 400W — Características Técnicas

Potência	400 W
Tensão	230 V / 50-60 Hz
Velocidade Variável	2000-9000 rpm
Diâmetro do Bloco Motor	100 mm
Comprimento do Bloco Motor	350 mm
Material do Braço e Lâmina	Aço inoxidável
Controlo	Eletrónico, velocidade variável
Segurança	Duplo acionamento

Aplicações Profissionais

Ideal para a preparação de sopas cremosas, purés, molhos, maioneses e outras emulsões em cozinhas de restaurantes de bairro, snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, e hotéis. A sua versatilidade torna-o indispensável para chefs e equipas de cozinha que procuram eficiência e resultados consistentes.

Triturador de Mão — Principais Vantagens

- **Controlo Preciso:** Velocidade variável eletrónica para adaptação perfeita a cada tipo de alimento e textura desejada.
- **Potência e Eficiência:** Motor de 400W com sistema de estabilização automática da velocidade, garantindo desempenho máximo.
- **Durabilidade:** Braço e lâmina em aço inoxidável, resistentes e fáceis de limpar, assegurando uma longa vida útil.
- **Segurança:** Duplo acionamento de segurança para proteção do utilizador durante a operação.
- **Ergonomia:** Design leve e manuseável, concebido para conforto e redução da fadiga em utilização prolongada.

Para que tipo de preparações é adequado este triturador de mão?

Este triturador é ideal para preparar sopas, cremes, purés, molhos, maioneses e outras emulsões, sendo versátil para diversas necessidades em cozinhas profissionais.

Qual a vantagem da velocidade variável neste equipamento?

A velocidade variável permite um controlo preciso sobre a textura dos alimentos, desde misturas suaves a triturações mais intensas, otimizando o resultado final de cada preparação.

Como é feita a limpeza e manutenção do braço triturador?

O tubo, a campânula e a lâmina são em aço inoxidável e removíveis, facilitando a limpeza e garantindo a higiene necessária em ambientes profissionais.

Este modelo de 400W inclui o braço triturador?

Sim, este modelo é um braço triturador completo de 400W, pronto a utilizar para as suas preparações. O braço batedor é um acessório opcional.

O equipamento é confortável para uso prolongado em cozinhas movimentadas?

Sim, o seu design ergonómico e leve foi pensado para ser muito manuseável, reduzindo a fadiga do operador mesmo durante períodos de utilização mais extensos.