

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

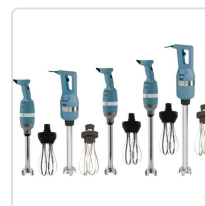
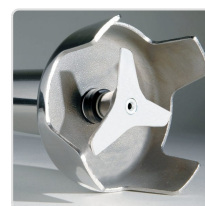
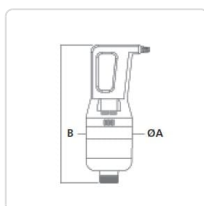


Braço Triturador Profissional 650W com Velocidade Variável

Informacoes do Produto

SKU:	EX19001628	Modelo:	TBVV-650
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	TBVV-650
Potência	Até 3 kW
Tipo	Triturador
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Braço triturador profissional de 650W com velocidade variável (2000-9000 rpm) e fixa (15000 rpm). Design ergonômico, braço de 350 mm em aço inoxidável para fácil limpeza.

Descricao Completa

Este braço triturador profissional de 650W, com velocidade variável, é uma ferramenta robusta e versátil para a preparação dinâmica em cozinhas profissionais. Concebido para oferecer máxima performance e controle, adapta-se a diversas necessidades de trituração e mistura.

braço triturador 650W — braço triturador profissional — Características Técnicas

Potência	650 W
Velocidade Variável	2000-9000 rpm
Velocidade Fixa	15000 rpm
Diâmetro (motor)	100 mm
Comprimento do Braço	350 mm
Tensão	230 V / 50-60 Hz

Aplicações Profissionais

Este braço triturador é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que exigem eficiência na preparação de alimentos. É adequado para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, pastelarias com confeitaria, e cozinhas de hotéis. A sua versatilidade permite preparar sopas, purés, molhos e cremes em grandes volumes, sendo também útil em snack-bars e roulotes para preparações rápidas e consistentes.

Braço Triturador — Principais Vantagens

Este equipamento destaca-se pela sua multifuncionalidade e controlo preciso da velocidade, essencial para diferentes texturas. O design ergonómico e leve facilita o manuseamento prolongado, reduzindo a fadiga do operador. O sistema eletrónico de estabilização automática da velocidade assegura um desempenho constante, mesmo sob carga. A facilidade de limpeza e a construção em aço inoxidável do tubo, campânula e lâmina garantem higiene e durabilidade, otimizando a manutenção diária.

Qual a potência deste braço triturador?

Este braço triturador possui uma potência de 650 W, ideal para tarefas exigentes em cozinhas profissionais.

É possível ajustar a velocidade de funcionamento?

Sim, o equipamento dispõe de velocidade variável entre 2000 e 9000 rpm, além de uma velocidade fixa de 15000 rpm, permitindo adaptar-se a diferentes preparações.

Quais as vantagens do sistema de estabilização de velocidade?

O sistema eletrónico de estabilização automática da velocidade garante que o motor mantenha as suas máximas performances em qualquer aplicação, assegurando resultados consistentes e eficientes.

Como é feita a limpeza e manutenção do braço triturador?

A limpeza é simplificada graças aos componentes em aço inoxidável (tubo, campânula e lâmina), que são facilmente acessíveis e resistentes, garantindo higiene e durabilidade.

Este equipamento é adequado para grandes volumes de produção?

Sim, com 650W de potência e um braço de 350 mm, este triturador é projetado para lidar com volumes consideráveis, sendo ideal para cozinhas profissionais com alta demanda.