

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



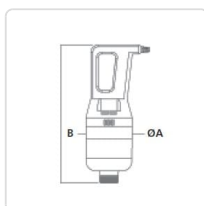
Hotelequip.pt

Braço Triturador Profissional 450W Velocidade Fixa

Informacoes do Produto

SKU:	EX19001633	Modelo:	TVF-450
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	TVF-450
Potência	Até 3 kW

Tipo	Triturador
Material	Inox
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Braço triturador profissional de 450W com velocidade fixa, ideal para preparações em recipientes até 20 litros. Oferece desempenho estável e fácil manuseamento.

Descricao Completa

Este braço triturador profissional de 450W com velocidade fixa é ideal para operações de preparação em cozinhas profissionais, garantindo um desempenho consistente em recipientes até 20 litros.

Características Técnicas

Potência	450 W
Velocidade	15000 rpm (fixa)
Tensão	230 V / 50-60 Hz
Diâmetro da Unidade Motor (ØA)	130 mm
Comprimento da Unidade Motor (B)	360 mm
Capacidade de Trabalho	Até 20 litros
Material do Braço e Lâmina	Aço inoxidável
Estabilização de Velocidade	Eletrônica automática
Compatibilidade de Braços	BT-33, BT-43, BT-53, BT-63

Aplicações Profissionais

Este braço triturador é uma ferramenta essencial para a área de preparação em diversos estabelecimentos, como restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, e cozinhas de hotel. É ideal para a preparação de sopas, purés, molhos, cremes e outras misturas que exijam uma textura homogénea e consistente.

Braço Triturador Profissional — Principais Vantagens

- **Desempenho Consistente:** O sistema eletrónico de estabilização automática da velocidade mantém o motor a funcionar com máxima eficiência, independentemente da carga.
- **Manuseamento Ergonómico:** Leve e com design ergonómico, permite um trabalho confortável e preciso, mesmo em recipientes de até 20 litros.
- **Fácil Limpeza:** O tubo, a campânula e a lâmina são fabricados em aço inoxidável, facilitando a limpeza e garantindo a higiene.
- **Versatilidade:** Compatível com uma gama de braços trituradores (BT-33, BT-43, BT-53, BT-63), adaptando-se a diferentes necessidades de profundidade e volume.
- **Durabilidade:** Construção robusta e materiais de qualidade para uma longa vida útil em ambientes de cozinha profissional.

Qual a capacidade máxima de trabalho deste triturador?

Este braço triturador é concebido para trabalhar eficazmente em recipientes com capacidade até 20 litros, sendo ideal para produções de média dimensão.

Este braço triturador é adequado para uso intensivo?

Sim, o sistema eletrónico de estabilização automática da velocidade garante que o motor mantenha o seu desempenho máximo, mesmo em aplicações exigentes e contínuas, tornando-o adequado para uso profissional intensivo.

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

A limpeza é simplificada graças aos componentes em aço inoxidável (tubo, campânula e lâmina), que podem ser facilmente desmontados e lavados, garantindo a higiene e a durabilidade do equipamento.

Posso utilizar diferentes comprimentos de braço com este modelo?

Sim, este modelo de 450W é compatível com os braços trituradores BT-33, BT-43, BT-53 e BT-63, permitindo adaptar o equipamento a diferentes profundidades de recipientes e volumes de

produção.

Qual a voltagem necessária para operar este triturador?

O braço triturador funciona com uma tensão elétrica de 230 V e uma frequência de 50-60 Hz, compatível com a maioria das instalações elétricas profissionais em Portugal.