

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: 22/06/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Braço Batedor Profissional Longo para Massas e Cremes 355mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.184	Modelo:	UD2088.184
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	1 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2088.184
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Braço batedor profissional em aço inoxidável, com 355 mm, para blocos motores. Ideal para massas e cremes em cozinhas industriais.

Descricao Completa

Braço Batedor Longo — Principais Vantagens

Este acessório robusto, concebido em aço inoxidável de elevada qualidade, é a solução ideal para potenciar o desempenho de blocos motores em qualquer cozinha profissional. Foi projetado para resistir ao uso contínuo, assegurando uma mistura eficaz de massas e cremes, fundamental para a excelência de todas as suas receitas na restauração e pastelaria.

A resistência do aparelho em aço inoxidável garante uma durabilidade superior contra a corrosão e simplifica a sua limpeza, satisfazendo os mais rigorosos parâmetros de higiene exigidos em ambientes de hotelaria e restauração. A sua construção ergonómica oferece um encaixe perfeito e uma operação consistente, reduzindo o esforço do utilizador e maximizando a produtividade da sua equipa.

Invista num utensílio que oferece resultados fiáveis e eleva a qualidade dos seus preparados. A sua arquitetura, pensada para o trabalho diário, assegura uma longa vida útil, representando um investimento vantajoso para qualquer cozinha industrial.

Aplicações Profissionais

Este misturador é perfeitamente indicado para uma ampla gama de utilizações em cozinhas profissionais, incluindo restaurantes, hotéis, padarias, pastelarias e cantinas. É indispensável para o tratamento de massas leves a médias, cremes, molhos e purés, onde a uniformidade e a excelência são cruciais.

Ideal para operações de grande volume, o complemento otimiza a eficiência dos blocos motores, possibilitando uma preparação rápida e precisa. Proporciona um desempenho seguro em tarefas quotidianas, desde a confeção de sobremesas delicadas até à combinação de componentes para pratos principais, assegurando sempre resultados excecionais.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço Inoxidável

Característica	Detalhe
Dimensões (LxAxP)	- x - x 355 mm
Comprimento	355 mm
Peso Líquido	1 kg
Peso Bruto	1,5 kg

Perguntas Frequentes

Q: Para que tipo de equipamentos é este braço batedor adequado?

A: Este braço batedor foi especificamente concebido para ser acoplado a blocos motores para processamento de alimentos na restauração e hotelaria, garantindo máxima compatibilidade e desempenho.

Q: Qual é o material de fabrico e os seus benefícios?

A: É fabricado em aço inoxidável, um material que oferece elevada durabilidade, uma notável resistência à corrosão e é extremamente fácil de limpar, garantindo a higiene essencial em cozinhas profissionais exigentes.

Q: Pode ser usado para massas densas?

A: É ideal para massas leves a médias, cremes e molhos. Para massas extremamente densas, recomendamos verificar a compatibilidade e a capacidade do seu bloco motor específico para evitar sobrecargas.

Q: Este braço batedor é compatível com que tipos de blocos motores? Quais os acessórios incluídos?

A: Este braço batedor destina-se a blocos motores específicos, conforme a referência do fornecedor UDI 'P/FX40'. Verifique a compatibilidade exata com o modelo do seu bloco motor antes da compra, pois o produto inclui apenas o braço batedor.

Q: Como devo proceder à limpeza e manutenção do braço batedor para garantir a sua durabilidade?

A: Para a limpeza, utilize água morna e detergente neutro após cada uso. Enxague bem e seque imediatamente para evitar manchas ou corrosão no aço inoxidável, e nunca use produtos abrasivos.