

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: 14/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto

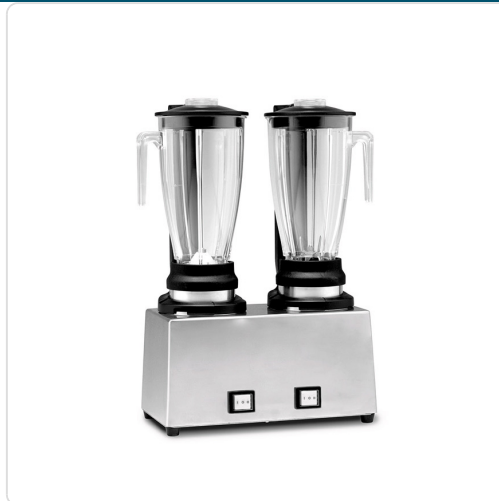


Batedor Profissional de 2 Copos para Batidos e Cocktails

Informacoes do Produto

SKU:	UD2089.005	Modelo:	BATEDOR 2 COPOS FR2003 VEMA
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	BATEDOR 2 COPOS FR2003 VEMA

Descricao Resumida

Batedor elétrico profissional com 2 copos de 1,2 Litros em policarbonato e corpo em alumínio, ideal para batidos, frapês e cocktails em hotelaria.

Descricao Completa

Batedor de 2 Copos — Batedor Profissional de 2 Copos — Principais Vantagens

Concebido para o ritmo acelerado da restauração e hotelaria, este batedor elétrico de 2 copos oferece a máxima eficiência na preparação de batidos, frapês e cocktails. A sua estrutura robusta em alumínio e copos em policarbonato transparente garantem durabilidade e uma performance constante, mesmo em ambientes de uso intensivo. Ideal para bares, hotéis e pastelarias que procuram agilizar o serviço sem comprometer a qualidade.

A operação é simples e intuitiva, permitindo que qualquer membro da equipa prepare bebidas com rapidez e consistência. A capacidade dupla de 1,2 + 1,2 litros é perfeita para otimizar o tempo de produção, servindo mais clientes em menos tempo. Este equipamento é uma adição valiosa para qualquer estabelecimento que pretenda aumentar a sua oferta de bebidas frescas e misturas cremosas.

Com um design que privilegia a funcionalidade e a higiene, o batedor é também fácil de limpar e manter, assegurando que o seu negócio cumpre todas as normas de segurança alimentar. A sua potência de 400W aliada à tensão de 230V, torna-o energeticamente eficiente e pronto para utilização em qualquer cozinha profissional.

Aplicações

Este batedor de dois copos é indispensável em bares, onde a rapidez na preparação de cocktails e bebidas mistas é crucial. Em hotéis, pode ser utilizado tanto no bar como no serviço de quartos ou pequeno-almoço para frapês e batidos. Também é uma excelente opção para pastelarias e gelatarias que desejam oferecer batidos cremosos e outras especialidades frias aos seus clientes.

É adequado para estabelecimentos com volume médio a alto de produção de bebidas, garantindo um desempenho fiável e contínuo. Perfeito para preparar misturas consistentes de forma rápida e eficiente.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	140x300x460 mm
Capacidade	1,2 + 1,2 Litros
Potência	400 W
Tensão	230 V
Peso	8 kg
Material dos Copos	Polycarbonato transparente
Material do Corpo	Alumínio