

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Batedor de Bebidas Profissional 150W com Copo em Policarbonato

Informacoes do Produto

SKU:	UD2089.009	Modelo:	UD2089.009
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	5 kg	Dimensões:	200 x 160 x 550 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2089.009

FAQ

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para instalar este batedor de bebidas? A: O batedor profissional para bebidas tem dimensões de 200x160x550 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço mínimo para permitir a ventilação adequada e facilitar a operação e limpeza do equipamento., Q: Que tipo de instalação elétrica é necessária para o batedor? A: Este equipamento requer uma ligação elétrica padrão de 230 V com uma potência de 150 W. Não necessita de instalações especiais de gás ou água, tornando-o fácil de integrar em qualquer ambiente de bar ou cafetaria., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza deste batedor profissional? A: A limpeza é simples e eficaz. O copo em policarbonato pode ser removido para lavagem, e o corpo de alumínio deve ser limpo com um pano húmido e detergente suave. Recomenda-se a limpeza regular para manter a higiene e prolongar a vida útil do equipamento., Q: Este batedor inclui algum acessório ou copo adicional? A: Este batedor profissional é fornecido com 1 copo em policarbonato, pronto a usar. Não inclui acessórios adicionais, mas é compatível com outros copos standard da mesma tipologia, caso seja necessário.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Batedor Profissional para Bebidas, Liquidificador Profissional, Batedor para Frapês
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	12671
Alt Text Imagens	Batedor Long-dri.mi.2032 Vema Batedor de batidos Vema Long-dri.mi.2032 em aço inox cromado com copo transparente para cozinha profissional.
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Batedor Long-dri.mi.2032 Vema
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	BAR E CAFETARIA > Frapês para Batidos e Cocktails
Categorias Secundárias	BAR E CAFETARIA

Uso Profissional - Dicas	Para frapês mais cremosos, utilize leite gordo ou uma alternativa vegetal com maior teor de gordura, ajustando a proporção de gelo para evitar diluição excessiva., Mantenha sempre os ingredientes pré-refrigerados. A temperatura inicial dos líquidos influencia diretamente a eficiência do batimento e a textura final da bebida., A limpeza imediata do copo após cada utilização, mesmo com uma rápida passagem por água, previne a acumulação de resíduos e garante a higiene, prolongando a vida útil do equipamento e mantendo a qualidade sanitária., Apesar da robustez, evite sobrecarregar o copo com ingredientes excessivamente densos ou grandes pedaços de fruta congelada sem pré-trituração, para não forçar o motor e comprometer a durabilidade.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Bar/Bartender, Gestor de F&B (Food & Beverage), Gerente de Cafeteria/Gelataria
Descrição Curta Original	<p>Liquidificador com 1 copo em policarbonato, corpo de alumínio.</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 200x160x550 mm Rotações N rpm Peso 5 kg Potência: 150 w</p> <p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRFD10LS,HRFD10LC
Uso Profissional - Casos de Uso	Balcão de Bar de Hotel: Em hotéis de 4 ou 5 estrelas, este batedor é utilizado para a rápida confecção de milkshakes gourmet para o serviço de quartos ou para frapês de café gelados servidos no lounge. A sua operação silenciosa e a visibilidade do copo em policarbonato permitem uma preparação discreta e apelativa à vista do cliente., Cafeteria de Grande Volume: Em cafeterias com elevado fluxo de clientes, a agilidade é crucial. Este equipamento permite a preparação sequencial de diversos batidos de fruta natural ou frapês, mantendo a consistência do produto final e minimizando o tempo de espera, o que é fundamental para a rentabilidade da operação., Restaurante com Serviço de Sobremesas Líquidas: Restaurantes que oferecem sobremesas líquidas ou bebidas digestivas especiais, como batidos de gelado com licores ou cremes, beneficiam da precisão e capacidade de mistura deste batedor. Garante a homogeneidade necessária para uma apresentação impecável e um sabor equilibrado, complementando a experiência gastronômica.
Uso Profissional - Introdução	O Batedor Profissional para Bebidas é uma ferramenta essencial para qualquer estabelecimento HORECA que vise otimizar a preparação de bebidas, garantindo consistência e eficiência. Com a sua robustez e potência, permite aos operadores servir rapidamente batidos, frapês e cocktails com a textura ideal, elevando a qualidade do serviço e a satisfação do cliente, mesmo nos picos de afluência.

Descricao Resumida

Batedor profissional de bebidas com corpo em alumínio e copo em polycarbonato, ideal para otimizar a preparação de batidos, frapês e cocktails em restaurantes e estabelecimentos de hotelaria.

Descricao Completa

Batedor de Bebidas — Principais Vantagens

Concebido para espaços de restauração, este misturador profissional destaca-se pela sua robustez e desempenho. A sua construção em corpo de alumínio não só garante uma durabilidade excepcional, como também confere estabilidade durante a sua utilização intensiva, minimizando o ruído e as vibrações. É o aliado perfeito para qualquer negócio que procure otimizar a preparação de bebidas frias, desde batidos a frapês e cocktails.

O aparelho, com 150W de potência, assegura uma mistura eficaz e homogênea, resultando em bebidas com a textura ideal que os seus clientes tanto apreciam. Além disso, o copo em polycarbonato oferece uma visão clara do processo de batimento, sendo resistente e extremamente fácil de higienizar, o que é crucial para manter os padrões de limpeza. A sua capacidade é pensada para porções individuais, evitando qualquer tipo de desperdício e tornando o serviço mais ágil.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo cafés, bares, hotéis, restaurantes e gelatarias. A sua versatilidade permite a criação de uma ementa diversificada de bebidas, como milkshakes cremosos, frapês energéticos e cocktails refrescantes, adaptando-se perfeitamente às necessidades e ao ritmo de qualquer operação. O design compacto, por sua vez, facilita a integração em balcões com espaço limitado, otimizando o fluxo de trabalho mesmo durante os períodos de maior afluência de clientes.

Seja para um estabelecimento com alto volume de vendas ou para um negócio mais intimista que privilegia a qualidade e a consistência, este misturador de bebidas demonstra ser uma solução fiável. Assegura rapidez na confeção e uma qualidade que satisfaz as expectativas mais elevadas, contribuindo diretamente para a satisfação do consumidor e para a reputação do seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (L x P x A)	200 x 160 x 550 mm

Característica	Detalhe
Potência	150 W
Tensão	230 V
Peso	5 kg
Estrutura	Corpo em alumínio
Copo	1 copo em policarbonato

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade do copo deste aparelho?

Este equipamento inclui um copo em policarbonato, dimensionado de forma a ser ideal para a preparação de bebidas em doses individuais, garantindo a frescura e o sabor de cada dose servida.

Este batedor é adequado para uso contínuo em ambientes comerciais?

Sim, foi especificamente desenhado para uma utilização intensiva em estabelecimentos como bares e cafetarias, assegurando um desempenho consistente ao longo de todo o período de funcionamento graças à sua construção robusta.

Como se processa a limpeza e manutenção do batedor?

O copo em policarbonato é facilmente removível para uma lavagem eficiente. O corpo de alumínio pode ser limpo com um pano húmido e um detergente suave, simplificando a manutenção e prolongando a vida útil do equipamento.

Quais as dimensões e o espaço necessário para instalar este batedor de bebidas?

O batedor tem dimensões de 200 x 160 x 550 mm (largura x profundidade x altura). É aconselhável reservar espaço suficiente para garantir uma ventilação adequada e facilitar as operações diárias e a limpeza.

Que tipo de ligação elétrica é exigida para o funcionamento deste batedor?

Este equipamento necessita de uma ligação elétrica padrão de 230 V, com uma potência de 150 W. Não requer qualquer tipo de instalação especial de gás ou água, o que facilita bastante a sua integração em qualquer ambiente.