

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: 21/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Batedor Profissional com 2 Copos Inox - 1.2+1.2 Litros Elétrico

Informacoes do Produto

SKU:	UD2089.036	Modelo:	BATEDOR FR2003/L COM 2 COPOS INOX
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	BATEDOR FR2003/L COM 2 COPOS INOX

Descricao Resumida

Liquidificador elétrico profissional com dois copos em aço inoxidável, ideal para batidos e cocktails. Capacidade total de 2,4 litros (2x1,2L). Corpo em alumínio.

Descricao Completa

Batedor Profissional 2 Copos Inox — Principais Vantagens

Concebido para o dinamismo do setor HORECA e hotelaria, este batedor com dois copos em aço inoxidável assegura uma performance excepcional e fiabilidade contínua. A sua robustez e capacidade de processamento rápido são ideais para a confeção eficiente de batidos, cocktails e outras bebidas cremosas, otimizando o fluxo de trabalho em ambientes de alta procura.

Equipado com dois copos independentes de 1,2 litros cada, permite a preparação simultânea de diferentes bebidas, duplicando a produtividade. A estrutura em alumínio confere-lhe não só uma elevada durabilidade como também uma fácil manutenção e limpeza, crucial para o cumprimento das normas de higiene e segurança alimentar mais exigentes.

Com uma potência de 400 W e alimentação a 230 V, este equipamento elétrico garante um funcionamento estável e económico, minimizando o consumo energético sem comprometer a eficácia. É a solução perfeita para estabelecimentos que procuram maximizar a sua oferta de bebidas com um investimento inteligente e duradouro.

Aplicações

Este batedor é um aliado indispensável em bares, cafés, hotéis, restaurantes e estabelecimentos de catering que necessitam de preparar grandes volumes de bebidas. Perfeito para a criação de batidos de fruta frescos, milkshakes cremosos, cocktails gelados ou bebidas com café e chocolate, adapta-se a qualquer menu, desde o pequeno-almoço reforçado às noites mais movimentadas.

A sua operação intuitiva e manutenção simplificada tornam-no adequado para cozinhas com equipas variadas, garantindo consistência e qualidade em cada preparação. É também ideal para pastelarias e gelatarias que desejam expandir a sua oferta de bebidas refrigeradas ou misturas especiais.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	140x300x460 mm

Característica	Detalhe
Capacidade	2 x 1,2 Litros
Potência	400 W
Tensão	230 V
Peso	8 kg
Material copos	Aço inoxidável
Material corpo	Alumínio