

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Batedor Profissional de Parede com 2 Copos Inox, 300W

Informacoes do Produto

SKU:	UD2089.038	Modelo:	UD2089.038
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	5 kg	Dimensões:	300 x 200 x 400 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2089.038
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Batedor profissional de parede com 2 copos em aço inox, 300W. Ideal para batidos e milkshakes em bares e cafeterias, otimiza espaço e serviço.

Descricao Completa

Batedor de Parede Profissional — Principais Vantagens

Concebido para ambientes com elevado fluxo de trabalho, este misturador de parede é a solução perfeita para o seu bar, cafeteria ou restaurante. Equipado com dois copos em aço inoxidável e uma potência robusta de 300W, assegura a preparação rápida e eficiente de batidos, milkshakes e outras bebidas cremosas, otimizando o serviço durante os períodos de maior afluência.

A versatilidade da fixação mural é um benefício chave, libertando espaço valioso na bancada — um aspecto crucial em cozinhas profissionais e balcões de serviço onde cada centímetro importa. A sua construção durável em aço inoxidável, tanto na estrutura quanto nos copos, garante não só uma vida útil prolongada mas também uma limpeza e manutenção simplificadas, aspectos essenciais para a higiene e eficiência na hotelaria e restauração.

A integração de um interruptor de segurança garante uma utilização despreocupada para a sua equipa. A capacidade de preparar duas bebidas em simultâneo maximiza a produtividade, permitindo servir mais clientes em menos tempo e, conseqüentemente, aumentando a satisfação do cliente.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para bares que servem cocktails e batidos, cafeterias com alta procura por milkshakes e bebidas frias, e restaurantes que complementam a sua ementa com sobremesas líquidas ou digestivos. A sua capacidade de processamento veloz torna-o indispensável para estabelecimentos com volume de pedidos médio a alto, mantendo uma consistência de qualidade em todas as preparações.

Bares de Hotel e Esplanadas de Verão: Em estabelecimentos com serviço de esplanada, a capacidade de preparar dois cocktails frozen ou batidos de fruta em simultâneo acelera significativamente o serviço. A montagem na parede liberta a bancada para a montagem de copos e organização de guarnições, crucial para manter a fluidez do serviço em horas de ponta.

Cafeterias e Pastelarias com Serviço de Brunch: Durante o serviço de brunch, onde a procura por bebidas como milkshakes, iced coffees ou smoothies é elevada, este batedor permite que o barista prepare rapidamente duas bebidas personalizadas. A sua robustez e facilidade de limpeza são essenciais para manter os padrões de higiene e a velocidade de resposta exigidos neste tipo de operação.

Restaurantes com Oferta de Sobremesas Líquidas e Digestivos: Em restaurantes que oferecem sobremesas como batidos de gelado gourmet ou digestivos cremosos, o batedor de parede assegura uma preparação rápida e homogênea. A consistência na textura e temperatura é fundamental para a experiência do cliente, e a capacidade de processar múltiplos pedidos em pouco tempo otimiza a gestão da cozinha após o prato principal.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	300x200x400 mm
Peso Bruto	5 Kg
Potência	300 W
Tensão	230 V
Material dos Copos	Aço Inoxidável
Fixação	Parede
Segurança	Interruptor de segurança

Perguntas Frequentes

1. Este batedor de parede é adequado para uso intensivo em bares?

Sim, foi concebido especificamente para suportar o uso frequente e intenso exigido em ambientes de bar e cafeteria de alto volume. A sua construção robusta garante durabilidade e desempenho consistente, mesmo em horários de pico de funcionamento.

2. Quais os benefícios de ter 2 copos em vez de 1 num batedor de parede?

A configuração com dois copos permite a preparação simultânea de duas bebidas diferentes. Isso otimiza o tempo de serviço da sua equipa e aumenta a eficiência operacional do estabelecimento, especialmente útil em momentos de grande procura.

3. É fácil de acoplar à parede e limpar?

Sim, o design otimizado simplifica significativamente a instalação na parede, e os copos em aço inoxidável são removíveis. A facilidade de limpeza é uma prioridade, garantindo a higiene necessária em ambientes profissionais de forma rápida e eficiente.

4. Quais são as dimensões do batedor de parede e o espaço necessário para instalação?

O batedor de parede possui dimensões de 300 mm de largura por 200 mm de profundidade e 400 mm de altura. Recomenda-se prever um espaço adicional de segurança ao redor do equipamento para facilitar o manuseio, a ventilação adequada e a limpeza.

5. Quais os requisitos de energia para o funcionamento deste batedor profissional?

Este batedor de parede profissional opera com uma tensão padrão de 230 V e tem uma potência de 300 W. É fundamental assegurar que a tomada elétrica disponível e a instalação correspondam a estas especificações para garantir um funcionamento seguro e eficiente.