

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 18/05/2026

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

## Misturador Duplo Inox 3+3 L para Batidos e Bebidas

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2800.516	<b>Modelo:</b>	MISTURADOR F2 inox
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	MISTURADOR F2 inox

### Descricao Resumida

Misturador duplo em aço inoxidável, ideal para preparar batidos e bebidas à base de leite/fruta. Com 2 velocidades e capacidade de 3+3 litros para uso profissional.

## Descricao Completa

### Misturador Duplo Inox – Principais Vantagens

Este misturador, concebido para o setor HORECA, revela-se indispensável na preparação de uma vasta gama de bebidas, desde os cremosos batidos lácteos aos frescos sumos de fruta e vegetais. A sua robusta construção em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de higienização, elementos cruciais em ambientes profissionais de alta exigência.

Equipado com duas velocidades distintas, permite não só misturar eficientemente, como também conferir a textura desejada, nomeadamente o efeito de chantilly em milkshakes. A funcionalidade de adicionar ingredientes em pleno funcionamento, graças à abertura na tampa, otimiza o fluxo de trabalho e aumenta a produtividade em bares, cafés e hotéis.

A segurança operacional é uma prioridade, garantida por um interruptor que para automaticamente o motor ao remover a tampa, prevenindo acidentes e protegendo o operador, o que contribui para um ambiente de trabalho mais seguro e em conformidade com as normas.

### Aplicações

Este misturador de dupla capacidade é ideal para estabelecimentos com volume médio a alto de produção de bebidas geladas e batidos, tais como pastelarias, gelatarias, bares e restaurantes. A sua versatilidade permite agilizar o serviço e expandir a oferta de bebidas, satisfazendo as expectativas dos clientes mais exigentes do setor hoteleiro e da restauração.

Perfeito para a criação de milkshakes, smoothies, cocktails não alcoólicos e outras bebidas cremosas, este equipamento adapta-se a diversos conceitos de negócio, desde estabelecimentos de fast-food a hotéis de referência que procuram oferecer um serviço de excelência aos seus hóspedes.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	310x230x460 mm
Capacidade	2 x 3 litros (inox)

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Peso Líquido</b>	12 kg
<b>Potência</b>	200 W
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Material da Estrutura</b>	Aço inoxidável
<b>Material das Lâminas</b>	Aço inoxidável
<b>Copos</b>	Aço inoxidável
<b>Velocidades</b>	Duas
<b>Segurança</b>	Interruptor de haste que para o motor ao remover a tampa