

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Braço Batedor Profissional 250mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHWIK250	<b>Modelo:</b>	WIK250
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	0.86 kg		

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	WIK250
<b>Marca</b>	CLIMA

### Descricao Resumida

Braço batedor profissional em aço inoxidável, 250mm, ideal para cozinhas industriais. Desmontável para fácil limpeza e máxima higiene.

## Descricao Completa

### Braço Batedor — Principais Vantagens

Concebido para um desempenho excepcional em cozinhas profissionais, este braço batedor de 250 mm oferece a robustez e a eficiência necessárias para as tarefas diárias. A sua capacidade de ser completamente desmontável e separável da unidade motora facilita a limpeza e manutenção, garantindo a máxima higiene e durabilidade. Além disso, a construção em aço inoxidável do veio de transmissão e das lâminas assegura resistência superior à corrosão e ao desgaste prolongado.

### Aplicações Profissionais

Este acessório é uma mais-valia indispensável em qualquer cozinha industrial, desde restaurantes e pastelarias a hotéis e serviços de catering. O seu design versátil permite a utilização em diversas preparações culinárias, otimizando o processo de mistura e trituração. Garante resultados consistentes e eleva a produtividade da sua equipa, uma vez que simplifica o manuseamento e a lavagem após cada uso.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Braço batedor
Peso	0,86 kg
Diâmetro	35 mm
Comprimento	250 mm
Material do Veio e Lâminas	Aço inoxidável
Desmontável	Sim

### Perguntas Frequentes

### **1. Este braço batedor é compatível com todas as unidades motoras?**

Este braço foi concebido para ser separável da unidade motora, mas a compatibilidade específica depende do modelo da sua unidade. Recomenda-se verificar as especificações técnicas da sua máquina.

### **2. Qual é a principal vantagem do material em aço inoxidável?**

O aço inoxidável garante maior durabilidade, resistência à corrosão e facilita a limpeza, cumprindo os rigorosos padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.

### **3. É fácil de limpar e manter?**

Sim, o design completamente desmontável e separável simplifica significativamente os processos de limpeza e manutenção, poupando tempo e esforço.

### **4. Posso usar este braço para triturar ingredientes?**

Embora seja um braço batedor, a sua construção robusta em aço inoxidável permite lidar com diversas texturas. Contudo, para trituração intensiva, poderá ser mais eficaz um braço triturador dedicado.

### **5. Este produto tem garantia?**

Para informações detalhadas sobre a garantia, por favor, consulte a nossa política de vendas ou entre em contacto com o nosso departamento de apoio ao cliente.