

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: 23/06/2026

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

Copo Misturador Policarbonato para Milkshakes 0,5L

Informacoes do Produto

SKU:	HE961124	Modelo:	HE961124
Marca:	HENDI	EAN:	8711369961124

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE961124
EAN	8711369961124

Descricao Resumida

Copo misturador de policarbonato durável de 0,5L, ideal como substituto ou extra para batedores de milkshakes em cozinhas profissionais. Otimize o seu serviço.

Descricao Completa

Garanta um serviço de bebidas impecável no seu estabelecimento com o copo misturador de policarbonato de 0,5L, uma solução robusta e higiênica para a confeção de milkshakes e batidos. Concebido para o ritmo acelerado de bares, cafetarias e gelatarias, este recipiente adicional assegura a continuidade operacional, minimizando interrupções para lavagem e otimizando a rotação de stock de utensílios. A sua construção em policarbonato oferece uma resistência superior ao uso diário, impactos e ciclos de lavagem intensivos em máquinas profissionais.

Copo misturador milkshakes — Características Técnicas

Capacidade	0,5 Litros
Diâmetro	116 mm
Altura	161 mm
Peso Líquido	0,15 Kg
Material	Policarbonato
Lavagem	Adequado para máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Este copo misturador é um ativo indispensável para qualquer negócio que prepare bebidas cremosas e batidos, desde cafetarias com grande afluência matinal a bares de hotel que servem cocktails à noite. A sua funcionalidade como copo extra permite ao Chef Executivo ou ao Gestor de F&B otimizar a mise en place e garantir um serviço contínuo, mesmo durante os períodos de maior procura. Perfeito para complementar batedores de leite existentes, acelerando a produção e facilitando a gestão da equipa durante o rush do almoço ou em eventos especiais.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste copo misturador de policarbonato traduz-se em eficiência e fiabilidade para a sua operação. Ao investir num recipiente durável e compatível com as máquinas mais utilizadas, o seu negócio reduz a necessidade de substituições frequentes e os custos associados. A sua capacidade de ser lavado em máquina industrial garante padrões de higiene elevados e poupança de tempo, permitindo que a sua equipa se concentre na qualidade do serviço. É a garantia de que a preparação de bebidas nunca será o ponto de estrangulamento da sua cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Este copo é compatível com todos os batedores de milkshakes?

Este copo é concebido para funcionar com modelos específicos de batedores, conforme indicado na descrição do produto, garantindo um encaixe perfeito e funcionalidade ideal. Recomenda-se verificar a lista de modelos compatíveis para assegurar a adequação ao seu equipamento.

Qual a durabilidade do policarbonato em ambientes de uso intensivo?

O policarbonato é reconhecido pela sua elevada resistência a impactos e pela durabilidade em ambientes profissionais, suportando o uso contínuo e a exposição a ciclos de lavagem em máquinas industriais sem comprometer a sua integridade.

É possível lavar este copo na máquina de lavar loiça profissional?

Sim, este copo misturador de policarbonato foi concebido para ser totalmente compatível com máquinas de lavar loiça industriais, simplificando a sua limpeza e garantindo a manutenção dos padrões de higiene exigidos.

Quais os benefícios de ter copos misturadores adicionais?

Ter copos extra melhora significativamente a eficiência operacional, permitindo a preparação sequencial de várias bebidas sem esperas, acelera o serviço durante picos de procura e facilita a gestão do tempo da equipa.

Qual a capacidade ideal deste copo para o meu negócio?

Com uma capacidade de 0,5 litros, este copo é ideal para porções individuais ou para a preparação de bebidas de tamanho padrão, perfeito para otimizar o controlo de porções e a eficiência na produção de milkshakes e batidos.