

Ficha Tecnica

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

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.



Hotelequip.pt

Batedor para Trituradores Profissionais - Comprimento 250mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------|----------------|---------------|
| SKU: | HE222263 | Modelo: | HE222263 |
| Marca: | HENDI | EAN: | 8711369222263 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | HENDI |
| Modelo | HE222263 |
| EAN | 8711369222263 |

Descricao Resumida

Batedor profissional em aço inoxidável com 250mm de comprimento, ideal para trituradores em cozinhas profissionais. Perfeito para misturas de gelados, sopas, purés e molhos. Instalação fácil e segura.

Descricao Completa

Este batedor profissional, com 250mm de comprimento, é um acessório essencial para unidades motoras de trituradores, concebido para misturar e emulsionar. Fabricado em aço inoxidável, garante durabilidade e higiene em cozinhas profissionais.

Batedor para triturador — Batedor — Características Técnicas

| Propriedade | Valor |
|--------------------|---|
| Comprimento | 250 mm |
| Peso Líquido | 0,91 kg |
| Material das varas | Aço inoxidável |
| Compatibilidade | Unidades motoras 221884, 221891, 221198, 221327, 221334, 221341 |

Aplicações Profissionais

Este batedor é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo gelatarias e pastelarias para a preparação de misturas de gelados, cremes e recheios. É igualmente indispensável em restaurantes de cozinha tradicional e moderna para a confeção de purés, molhos e sopas. Cantinas escolares, empresariais e hospitalares beneficiam da sua capacidade para grandes volumes de preparações, enquanto hotéis e serviços de catering o utilizam para diversas emulsões e misturas. Snack-bares e hamburgarias podem também utilizá-lo para a criação de molhos especiais.

Batedor Triturador — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Construído em aço inoxidável, oferece resistência e uma longa vida útil em ambientes de uso intensivo.
- **Higiene Otimizada:** O material de aço inoxidável facilita a limpeza e manutenção, cumprindo as normas de higiene alimentar.

- **Versatilidade de Uso:** Adequado para uma vasta gama de preparações, desde misturas de gelados a sopas, purés e molhos.
- **Compatibilidade Abrangente:** Projetado para se adaptar a várias unidades motoras de trituradores, aumentando a sua funcionalidade.
- **Instalação Simples e Segura:** O design permite uma montagem fácil e segura na unidade de trabalho, otimizando o tempo de operação.

Qual a compatibilidade deste batedor?

Este batedor é compatível com as unidades motoras de trituradores com os códigos 221884, 221891, 221198, 221327, 221334 e 221341.

De que material é feito o batedor?

O batedor é composto por duas varas robustas fabricadas em aço inoxidável, garantindo durabilidade e conformidade com as normas de higiene.

Para que tipo de preparações é adequado este batedor?

Este acessório é ideal para a preparação de misturas de gelados, sopas de vegetais, purés, molhos, recheios e outras emulsões em cozinhas profissionais.

Qual o comprimento do batedor?

O batedor tem um comprimento total de 250 mm, adequado para diversas aplicações em recipientes de tamanho médio a grande.

Este batedor é fácil de instalar?

Sim, o batedor foi concebido para uma instalação fácil e segura na unidade motora compatível, permitindo uma rápida troca e utilização.