



Hotelequip.pt

# 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: 22/06/2026

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

## Kit de Peças para Batedor de Chantilly Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE589007	<b>Modelo:</b>	HE589007
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369589007

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE589007

## Descrição Resumida

Kit essencial de peças para batedores de chantilly, assegurando a funcionalidade e higiene do seu equipamento em cozinhas profissionais. Inclui bocais e juntas duráveis.

## Descrição Completa

### Peças Batedor Chantilly — Principais Vantagens

Manter a eficiência e a higiene dos batedores de chantilly é crucial em qualquer cozinha profissional. Este conjunto de peças foi concebido para prolongar a vida útil do seu equipamento, evitando interrupções no serviço e garantindo a qualidade consistente dos seus preparados. Com componentes de substituição essenciais, a sua equipa pode realizar a manutenção preventiva facilmente, assegurando um funcionamento otimizado e em conformidade com as normas sanitárias mais rigorosas.

### Características Técnicas

<b>Dimensões (LxPxA)</b>	172 x 46 x 76 mm
<b>Peso Líquido</b>	0,065 kg
<b>Peso Bruto</b>	0,096 kg
<b>Materiais</b>	Aço inoxidável, Polipropileno (PP)

### Aplicações Profissionais

Este kit de substituição é indispensável em ambientes onde a produção de chantilly é frequente e essencial, como pastelarias de alta produção, restaurantes gourmet com elaboradas ementas de sobremesas, gelatarias artesanais e cafetarias que oferecem bebidas especiais. Garante que o seu batedor esteja sempre operacional, mesmo durante picos de procura ou a `mise en place` para

grandes eventos de catering, onde a consistência e a rapidez são críticas.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

O que distingue este conjunto de manutenção é a sua composição completa, incluindo bocais, suporte para cartucho, juntas, válvula e uma escova de limpeza. Fabricado com materiais como aço inoxidável e polipropileno de alta qualidade, assegura durabilidade e resistência à corrosão, fatores cruciais para a longevidade do seu equipamento e para o cumprimento das normas HACCP. A inclusão da escova de limpeza facilita a manutenção diária, promovendo uma higiene impecável e prevenindo a contaminação cruzada.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Qual a importância de substituir regularmente as peças de um batedor de chantilly??**

*A substituição regular de peças como juntas e bocais é vital para manter a pressão ideal do batedor, garantindo a textura perfeita do chantilly e prevenindo fugas. Além disso, assegura a higiene, evitando o acúmulo de resíduos e a proliferação bacteriana.*

### **Como posso saber se as peças do meu batedor necessitam de ser substituídas??**

*Sinais de desgaste incluem redução da pressão, dificuldade em obter a consistência desejada, fugas na válvula ou no bocal, e quaisquer danos visíveis nas juntas. Uma inspeção visual regular ajuda a identificar estes problemas atempadamente.*

### **Este kit é compatível com todos os batedores de chantilly profissionais??**

*Este kit é desenhado para batedores da linha Kitchen Line, mas a compatibilidade pode variar. Recomenda-se verificar as especificações do seu batedor e comparar com os componentes detalhados do kit para confirmar a adequação.*

### **Quais são os passos para a limpeza e manutenção adequada destas peças??**

*As peças devem ser desmontadas após cada uso, lavadas com água morna e detergente neutro, utilizando a escova de limpeza fornecida para remover resíduos. Enxague bem e seque completamente antes de remontar para evitar a formação de calcário ou bactérias.*

### **A utilização de peças de substituição de qualidade influencia o rendimento do equipamento??**

*Sim, a utilização de peças de alta qualidade e específicas para o seu batedor garante que o equipamento opere com a sua máxima eficiência. Peças desgastadas ou inadequadas podem comprometer a pressão, a mistura e a higiene, afetando a qualidade final do chantilly.*