

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Misturador com Rebordo de Silicone para Batedeira Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE967355	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Misturador de silicone para batedeira profissional, ideal para massas delicadas e cremes. Dimensões compactas (22x172x218mm) e lavável na máquina para máxima higiene e eficiência.

Descricao Completa

Concebido para a excelência na pastelaria e restauração, este misturador com rebordo de silicone garante uma integração perfeita e resultados homogêneos. É a ferramenta ideal para profissionais que procuram precisão em misturas delicadas, otimizando o tempo de preparação em cozinhas com elevada exigência.

Misturador Rebordo Silicone — Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	22 x 172 x 218 mm
Peso Líquido	0,174 kg
Peso Bruto	0,178 kg
Material do Conector	Aço Inoxidável 18/8
Material da Estrutura	PA (Poliamida/Nylon)
Material do Rebordo	Silicone
Compatibilidade	Batedeira Planetária Blackbolt
Lavável na Máquina de Louça	Sim

Aplicações Profissionais

Para o Chef de pastelaria ou o responsável por produções de sobremesas em restaurantes e hotéis, este acessório é indispensável na confecção de cheesecakes, cremes e massas de bolo de esponja. Garante a textura ideal para produções de pequena e média escala, desde um café com confecção própria a uma unidade hoteleira de 5 estrelas ou serviço de catering exigente.

Porquê Escolher Este Equipamento

A durabilidade do aço inoxidável 18/8, combinada com a estrutura robusta em PA e o rebordo de silicone flexível, oferece um desempenho superior para misturas delicadas. A sua conceção assegura que ingredientes são incorporados suavemente, evitando o excesso de batimento e preservando a leveza desejada em cremes e massas arejadas. A limpeza é simplificada, pois é totalmente lavável na máquina de lava-loiça, cumprindo rigorosas normas de higiene e otimizando o fluxo de trabalho na cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Para que tipo de misturas é este acessório mais adequado??

Este misturador é especialmente concebido para mexer suavemente misturas firmes, como as de cheesecake, cremes delicados e massas de bolo de esponja, garantindo uma textura homogénea sem excesso de ar.

É compatível com qualquer batedeira planetária??

Não, este misturador é especificamente desenhado para ser totalmente compatível apenas com a Batedeira Planetária Blackbolt, garantindo um encaixe perfeito e funcionamento otimizado.

Quais os materiais utilizados na sua fabricação??

O conector é fabricado em aço inoxidável 18/8 para durabilidade, a estrutura em PA (Poliamida/Nylon) para robustez, e o rebordo flexível é feito de silicone, ideal para raspar as taças de forma eficiente.

Como posso garantir a correta manutenção e higiene do misturador??

A manutenção é bastante simples e prática, uma vez que o misturador é totalmente lavável na máquina de lavar loiça. Isso assegura uma limpeza eficaz e rápida, cumprindo os padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.

Qual a principal vantagem do rebordo de silicone neste acessório??

O rebordo de silicone permite uma raspagem contínua e eficiente das paredes da taça durante o processo de mistura. Isto resulta numa incorporação mais completa dos ingredientes e numa textura final mais suave e uniforme, sem necessidade de intervenção manual frequente.