

# 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

## Batedor de Arame Inox 18/8 para Batedeira Planetária Profissional

### Informacoes do Produto

SKU:	HE967331	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

### Imagens do Produto



### Descricao Resumida

Batedor de arame em aço inoxidável 18/8, compatível com batedeiras planetárias profissionais. Ideal para merengues e cremes, lavável na máquina.

### Descricao Completa

Concebido para um desempenho superior em cozinhas profissionais, este batedor de arame em aço inoxidável 18/8 garante texturas leves e arejadas, essenciais para a confeitura de merengues, cremes e claras em castelo. A sua construção robusta e design otimizado asseguram durabilidade e resultados consistentes, mesmo no ritmo acelerado do serviço.

### **batedor de arame profissional — Características Técnicas**

<b>Material</b>	Aço inoxidável 18/8
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	152 x 152 x 212 mm
<b>Peso Líquido</b>	0,322 kg
<b>Lavável na Máquina</b>	Sim
<b>Compatibilidade</b>	Batedeira Planetária Blackbolt

### **Aplicações Profissionais**

Este batedor de arame é indispensável para o Chef de pasteleria que procura resultados perfeitos na confeitura de mousses, suspiros, e coberturas leves para bolos em pastelarias, padarias ou hotéis. É igualmente adequado para cozinhas de restaurantes de média dimensão ou empresas de catering que necessitam de preparar emulsões e cremes com consistência impecável para as suas ementas diárias ou eventos.

### **Porquê Escolher Este Equipamento**

A seleção do aço inoxidável 18/8 garante uma resistência superior à corrosão e à oxidação, prolongando a vida útil do utensílio mesmo com uso intensivo e lavagens frequentes em máquinas de lavar loiça industriais. A compatibilidade exclusiva com a Batedeira Planetária Blackbolt assegura um encaixe perfeito e um funcionamento otimizado, evitando desgaste prematuro e garantindo a eficiência máxima nas suas preparações diárias.

### **Perguntas Frequentes**

#### **Com que batedeira é este acessório compatível??**

*Este batedor de arame foi concebido especificamente para ser utilizado com a Batedeira Planetária Blackbolt, garantindo um encaixe e desempenho perfeitos.*

#### **Que tipo de preparações posso fazer com este batedor??**

*É ideal para misturar, misturar e bater ingredientes líquidos ou semilíquidos que requerem a incorporação de ar, como claras de ovo em castelo, merengues, chantilly e cremes leves, garantindo uma textura homogênea e aerada.*

#### **Qual a durabilidade e resistência do material??**

*Fabricado em aço inoxidável 18/8, este batedor oferece excelente resistência à corrosão, desgaste e impactos, características essenciais para o ambiente exigente de uma cozinha profissional, mantendo o seu desempenho e higiene ao longo do tempo.*

#### **Como deve ser realizada a limpeza e manutenção??**

*A limpeza é simplificada, pois o batedor é totalmente lavável na máquina de lavar loiça. Recomenda-se a remoção de resíduos grosseiros antes da lavagem e a utilização de detergentes adequados para aço inoxidável, garantindo a sua higiene e brilho.*

#### **Quando devo considerar a substituição de um batedor de arame??**

*A substituição é aconselhável se notar arames dobrados, soltos ou partidos, o que pode comprometer a eficiência da mistura e a higiene. Um batedor em perfeitas condições é crucial para a qualidade e segurança alimentar das suas preparações.*