

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: 23/06/2026

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

Material	Aço inoxidável 18/8
Dimensões (LxPxA)	152 x 152 x 212 mm
Peso Líquido	0,322 kg
Lavável na Máquina	Sim
Compatibilidade	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.