

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Batedor Profissional para Triturador 360 x 120 mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19001617	Modelo:	BB-360
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	BB-360

Descricao Resumida

Batedor profissional de 360x120 mm em aço inoxidável, ideal para trituradores de 350W e 650W. Durabilidade e fácil limpeza para cozinhas HORECA.

Descricao Completa

batedor triturador profissional — Batedor Profissional para Triturador — Principais Vantagens

Maximize a eficiência e a qualidade das suas preparações culinárias com o nosso batedor profissional, uma peça essencial para cozinhas de alta performance. Este batedor (misturador) foi desenhado para se adaptar perfeitamente a trituradores de bloco motor de 350 W e 650 W, garantindo uma compatibilidade versátil e um funcionamento impecável em qualquer ambiente profissional.

Construído com materiais de elevada durabilidade, incluindo tubo, campânula e lâmina em aço inoxidável, este acessório oferece uma robustez inigualável e resistência à corrosão, fatores cruciais para a longevidade do equipamento em contextos de utilização intensiva. A facilidade de limpeza e manutenção é um dos seus maiores trunfos, permitindo que as equipas de cozinha mantenham os mais rigorosos padrões de higiene sem esforço adicional.

Invista numa solução que otimiza o tempo de preparação e melhora a consistência dos seus alimentos, ideal para hotéis, restaurantes e grandes refeitórios. A sua conceção ergonómica assegura um manuseamento confortável e seguro, minimizando a fadiga do utilizador e promovendo uma operação contínua e eficiente.

Aplicações

Este batedor é indispensável para uma vasta gama de aplicações na hotelaria e restauração. É a escolha ideal para cozinhas industriais, hotéis, restaurantes, pastelarias e bares que necessitam de processar grandes volumes de alimentos, desde sopas e molhos a purés e cremes. A sua versatilidade permite o uso em diferentes tipos de trituradores, tornando-o um componente flexível e valioso para qualquer operação gastronómica que exige resultados consistentes e de alta qualidade.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (mm)	360 x 120

Característica	Detalhe
Tipo	Batedor para triturador
Comprimento do braço	360 mm
Material	Aço inoxidável (tubo, campânula e lâmina)
Compatibilidade	Blocos motor 350 W e 650 W