

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: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto

Batedor Profissional de Varinha 1L, M1V com Variador de Velocidade

Informacoes do Produto

SKU:	UD2800.504	Modelo:	BATEDOR M1V
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	BATEDOR M1V
Capacidade (L)	Até 6 L
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Batedor de varinha profissional com variador de velocidade, 1L de capacidade. Ideal para cocktails, batidos e sorvetes. Estrutura em liga leve e copos de aço inox para uso contínuo.

Descricao Completa

Batedor de Varinha Profissional — Batedor Profissional de Varinha — Principais Vantagens

Descubra o nosso batedor profissional de varinha, uma ferramenta essencial para qualquer estabelecimento HORECA que procura excelência na preparação de bebidas e sobremesas. Concebido para uso contínuo, este equipamento robusto garante misturas homogêneas e perfeitas, desde cocktails a batidos, com a máxima eficiência.

A sua estrutura em liga leve, aliada a copos de aço inoxidável, assegura não só a durabilidade, mas também a higiene e facilidade de limpeza, fundamentais em ambientes profissionais. A base garante estabilidade absoluta durante a operação, minimizando qualquer vibração e permitindo um trabalho preciso e seguro.

Equipado com um variador de velocidade, o batedor oferece controlo total sobre o processo de mistura, adaptando-se às necessidades específicas de cada receita. Este controlo preciso é crucial para alcançar a textura e consistência desejadas, tornando-o indispensável para a confeção de sorvetes, granizados e bebidas cremosas.

Aplicações

Este batedor de varinha é ideal para bares, cafés, hotéis e pastelarias que necessitam de um equipamento versátil para a preparação de uma vasta gama de produtos. Desde a criação de cocktails sofisticados e batidos nutritivos, até sorvetes cremosos e bebidas com chantilly, a sua capacidade de 1 litro é perfeita para gerir o volume diário de um negócio movimentado.

É também uma excelente opção para cozinhas industriais e estabelecimentos de restauração que procurem agilizar processos de mistura de molhos, cremes e outras preparações líquidas, garantindo sempre resultados de alta qualidade e consistência.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões (L x P x A)	180 x 220 x 500 mm
Capacidade	1 litro
Potência	150 W
Tensão	230 V
Peso Líquido	5 kg
Material da Estrutura	Liga leve
Material dos Copos	Aço inoxidável
Controlo de Velocidade	Variador de velocidade
Uso	Contínuo