

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Misturador Duplo Elétrico Profissional 3 Litros 400W

Informacoes do Produto

SKU:	UD2800.514	Modelo:	UD2800.514
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	6.65 kg	Dimensões:	310 x 230 x 460 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2800.514

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas e o espaço necessário para este misturador duplo? A: Este misturador duplo possui dimensões de 310x230x460 mm (largura x profundidade x altura), o que o torna compacto e adequado para a maioria dos balcões de bar ou cozinhas profissionais. Recomenda-se um espaço adicional de segurança à volta do equipamento para uma ventilação adequada e facilidade de operação., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este equipamento? A: O misturador requer uma tensão de 230 V e uma potência de 400 W. A instalação é simples, necessitando apenas de uma tomada elétrica padrão compatível. Não são necessárias instalações especiais de gás ou água, tornando-o fácil de integrar em qualquer ambiente de bar ou cafetaria., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção deste misturador profissional? A: A limpeza é facilitada pelos componentes em aço inoxidável e pelos copos de polycarbonato, que são fáceis de desmontar e lavar. Recomenda-se a limpeza diária após o uso com água morna e detergente neutro. As lâminas devem ser manuseadas com cuidado. A estrutura externa pode ser limpa com um pano húmido. Para a manutenção, recomenda-se verificar periodicamente o bom funcionamento do interruptor de segurança da haste., Q: Que acessórios estão incluídos com o misturador e quais podem ser compatíveis? A: O misturador vem com os copos padrão de polycarbonato (1,5+1,5 litros). Não são especificados acessórios adicionais, mas a compatibilidade com outros copos ou lâminas de substituição deve ser verificada junto do fornecedor para garantir o desempenho e a segurança. Recomenda-se a utilização de peças originais ou aprovadas.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Misturador duplo profissional, Liquidificador profissional, Misturador de bebidas elétrico

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

14285

Alt Text Imagens

Misturador F2

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Misturador F2

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

BAR E CAFETARIA > Frapês para Batidos e Cocktails

Categorias Secundárias

BAR E CAFETARIA

Upsells (SKU | Título)

HRFD8L8LARS,HRFD8L8LARC,HRFD10L10LARC,HRFD10L10LARS

Uso Profissional - Dicas	Utilize a velocidade baixa para a mistura inicial de ingredientes secos e líquidos, mudando para a velocidade alta apenas para criar a emulsão final e a textura 'chantilly'. Aproveite o interruptor de haste de segurança para otimizar o fluxo: a paragem automática ao remover a tampa permite que o operador ganhe segundos cruciais em serviços de balcão de alto volume. Para manter a longevidade das lâminas de aço inoxidável, evite processar gelo em cubo; utilize gelo picado ou foque-se na emulsão de líquidos e ingredientes moles. Higienize os copos de polycarbonato com detergentes neutros para evitar o desgaste opaco do material e manter a estética visual perante o cliente.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Bar e Mixologista, Gestor de F&B em Unidades Hoteleiras, Proprietário de Gelataria e Cafeteria de Especialidade
Descrição Curta Original	Liquidificadores ideais para a preparação de bebidas à base de leite e à base de frutas e legumes. Graças às duas velocidades, pode-se dar o efeito de chantilly ao milkshake e a abertura na tampa permite adicionar ingredientes sem parar o motor. Moldura e lâminas em aço inoxidável, copos disponíveis em polycarbonato. A segurança é garantida pelo interruptor da haste que pára o motor quando a tampa é removido.
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 310x230x460 mm Capacidade 1,5+1,5 lt Peso líquido: 6,65 kg Potência: w 400 w Tensão: 230 V
Cross-sells (SKU Título)	HRFD10LARS,HRFD10LS,HRFD10LC,HRFD10LARC
Uso Profissional - Casos de Uso	Pequeno-almoço e Brunch em Hotelaria: Utilizado para a preparação rápida de batidos de iogurte e sumos detox personalizados à frente do cliente. A capacidade dupla permite servir dois pedidos distintos simultaneamente, mantendo a fluidez do buffet ou do serviço de mesa. Bares de Cocktails e Beach Clubs: Essencial para emulsionar frapês e cocktails que requerem uma textura aerada e cremosa sem diluição excessiva. O sistema de duas velocidades permite ajustar a intensidade conforme a densidade dos xaropes e purês de fruta utilizados. Gelatarias e Cafetarias Gourmet: Ideal para a confeção de milkshakes com base de gelado artesanal, onde a potência de 400W garante que a mistura fique homogênea e sem grumos em segundos. A abertura na tampa facilita a adição de toppings ou caldas durante o processo sem interromper a produção.
Uso Profissional - Introdução	O misturador duplo elétrico de 400W é uma ferramenta essencial para operações de bar e cafeteria que exigem alta cadência de serviço e consistência nas texturas. Com dois copos independentes de 1,5 litros em polycarbonato e estrutura em aço inoxidável, este equipamento permite processar múltiplas ordens em simultâneo, otimizando o tempo de resposta em picos de faturação e garantindo a homogeneização perfeita de bebidas lácteas, sumos e cocktails.
Capacidade (L)	Até 6 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Misturador duplo elétrico profissional de 400W com 3L de capacidade. Ideal para preparar batidos, sumos e cocktails com 2 velocidades e estrutura em inox.

Descricao Completa

Misturador duplo profissional — Misturador de Bebidas — Principais Vantagens

Este equipamento robusto foi concebido para responder às exigências de estabelecimentos de restauração, hotelaria e similares. A sua estrutura dupla permite a preparação simultânea de diferentes bebidas, otimizando o fluxo de trabalho em momentos de elevada procura. Construído em aço inoxidável, garante durabilidade, higiene e facilidade de manutenção, características cruciais para qualquer cozinha profissional ou bar de grande volume. Com duas velocidades, é possível obter a textura perfeita para cada bebida, desde batidos cremosos a sumos refrescantes.

Aplicações Profissionais

Este aparelho é indispensável para bares, cafés, hotéis, restaurantes e gelatarias que desejam diversificar a sua oferta de bebidas. Também é uma solução eficaz para cozinhas industriais ou eventos que requeiram uma produção constante e de qualidade. A sua capacidade de mistura permite desde a confeção de batidos gourmet e milkshakes a sumos naturais, proporcionando sempre resultados homogêneos e agradáveis ao paladar. A possibilidade de adicionar ingredientes durante o funcionamento melhora significativamente a eficiência operacional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	310x230x460 mm
Capacidade Total	3 Litros (1,5 + 1,5 Litros)
Peso Líquido	6,65 kg
Potência	400 W
Tensão	230 V

Característica	Detalhe
Material da Estrutura e Lâminas	Aço Inoxidável
Material dos Copos	Polycarbonato
Velocidades	Duas
Segurança	Interruptor de haste para paragem do motor ao remover a tampa

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade total deste misturador de bebidas?

A capacidade combinada do misturador é de 3 litros, distribuída por dois copos independentes de 1,5 litros cada. Isto permite preparar diferentes bebidas em simultâneo, ideal para serviços de balcão.

Este equipamento é adequado para adicionar ingredientes durante o funcionamento?

Sim, o design inteligente inclui uma abertura na tampa de cada copo. Esta característica permite a adição segura de ingredientes sem interromper o processo de mistura, aumentando a agilidade do serviço.

Como o misturador garante a segurança do utilizador durante a operação?

A segurança é uma prioridade, por isso o aparelho integra um interruptor de haste inovador. Este sistema garante a paragem imediata do motor se a tampa for removida, prevenindo acidentes e reforçando a proteção do operador.

Qual a vantagem de ter duas velocidades de mistura?

As duas velocidades oferecem um controlo preciso sobre a consistência das bebidas. A velocidade mais baixa é ideal para misturar ingredientes iniciais, enquanto a velocidade mais alta proporciona texturas mais densas e aeradas, como o efeito chantilly em milkshakes.

Quais os materiais utilizados na construção deste misturador profissional?

A estrutura e as lâminas do misturador são em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade e facilidade de limpeza. Os copos são fabricados em polycarbonato resistente, assegurando a segurança alimentar e a longevidade do equipamento.