

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 de Bebidas Elétrico Profissional 8L 400W Inox

Informacoes do Produto

SKU:	UD4800.008	Modelo:	UD4800.008
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	3.6 kg	Dimensões:	200 x 230 x 500 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD4800.008

FAQ

Q: Quais são as dimensões do batedor de bebidas elétrico?
A: O batedor possui dimensões de 200x230x500 mm (largura x profundidade x altura), o que o torna compacto e adequado para a maioria dos espaços de trabalho em estabelecimentos HORECA., Q: Que requisitos elétricos são necessários para a instalação deste batedor? A: O batedor elétrico requer uma potência de 400 W, sendo compatível com a alimentação elétrica padrão. Recomenda-se verificar a compatibilidade da tomada com os requisitos do aparelho., Q: Como se deve realizar a limpeza e manutenção do batedor de bebidas? A: A limpeza do batedor é simples, graças à sua construção em aço inoxidável e ao copo de 0,8 litros que pode ser facilmente removido. Recomenda-se a limpeza regular com produtos adequados para aço inoxidável, evitando abrasivos., Q: O batedor inclui algum acessório para a preparação de diferentes bebidas? A: O batedor é fornecido com um copo de 0,8 litros em aço inoxidável. Contém um sistema de arranque automático que funciona apenas quando o recipiente está inserido.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

Batedor de bebidas elétrico, Batedor profissional 8 litros, Máquina de batidos inox para batidos

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

15083

Alt Text Imagens

Batedor Eln8 8lts Inox

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Batedor Eln8 8lts Inox

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)

HRFD10L600S,HRFD15L750S

Uso Profissional - Dicas

Respeite sempre a marca de nível máximo no copo de 0,8L para evitar transbordamentos durante a emulsão de alta velocidade., Para obter texturas mais cremosas em batidos, utilize ingredientes lácteos bem refrigerados, pois a temperatura baixa favorece a retenção de ar na mistura., Realize ciclos de limpeza rápidos colocando água morna e detergente neutro no copo e acionando o batedor por 5 segundos após cada serviço intenso., Verifique regularmente o estado do veio misturador para assegurar que a rotação se mantém centrada e sem vibrações excessivas.

Uso Profissional - Perfis

Responsáveis de F&B em unidades hoteleiras, Chefes de Bar e Mixologistas, Proprietários de Cafetarias e Concept Stores de Brunch

Descrição Curta Original	Aparelhos para preparar shakes, cocktails, sorvete, etc. Base de alumínio e corpo do motor, coluna de aço inoxidável – vidro de 0,8 l. aço inoxidável – sistema de partida automático somente se o recipiente estiver inserido.
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 200x230x500 mm Peso 3,6 Potência: 400 W
Cross-sells (SKU Título)	HRMF6004S,HRBME9004E
Uso Profissional - Casos de Uso	Cafetarias e Pastelarias de Alto Débito: Utilizado para a preparação instantânea de batidos de leite e frappes, onde a potência de 400W permite emulsionar misturas densas com gelado ou xaropes em segundos. A construção em inox facilita a higienização rápida entre pedidos de diferentes sabores, evitando a contaminação cruzada., Bares de Cocktails e Hotelaria: Ideal para aerar misturas de cocktails que exijam uma textura espumosa ou para homogeneizar ingredientes com densidades distintas, como natas e sumos de fruta. O design vertical compacto permite a sua integração em estações de bar com espaço limitado, mantendo a eficiência operacional., Serviço de Pequeno-Almoço e Brunch: Aplicado na confecção de bebidas energéticas ou sumos mistos preparados no momento, garantindo que os ingredientes não se separam antes de chegarem à mesa do cliente. O acionamento automático por encaixe do copo de 0,8L permite ao operador realizar outras tarefas simultâneas enquanto a mistura é processada.
Uso Profissional - Introdução	Este batedor de bebidas profissional de 400W é um equipamento indispensável para otimizar a produtividade em balcões de elevada rotação, oferecendo uma solução robusta em aço inoxidável para a emulsão e mistura de bebidas. O seu sistema de ativação automática por inserção do copo garante não só uma operação célere e mãos-livres durante picos de serviço, mas também uma consistência de textura superior em batidos e cocktails, essencial para manter os padrões de qualidade exigidos no setor HORECA.
Capacidade (L)	7–10 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Batedor profissional de bebidas elétrico 8L com 400W em inox, ideal para misturar batidos e cocktails. Arranque automático, fácil limpeza e segurança.

Descricao Completa

Batedor de bebidas elétrico — Batedor de Bebidas — Principais Vantagens

Concebido para otimizar o fluxo de trabalho em estabelecimentos de restauração e hotelaria, este misturador elétrico de 8 litros permite a preparação rápida e eficiente de uma vasta gama de bebidas. A robustez dos seus 400W de potência e o sistema de arranque automático, que só é ativado quando o recipiente está devidamente inserido, garantem um desempenho superior e a máxima segurança operacional.

A sua estrutura em aço inoxidável confere durabilidade ao equipamento e facilita a limpeza e manutenção, cumprindo os mais rigorosos padrões de higiene. A base em alumínio e o corpo do motor em aço inoxidável asseguram estabilidade e resistência para uso contínuo em ambientes profissionais exigentes, tornando-o uma solução fiável para qualquer negócio.

Aplicações Profissionais

Este misturador elétrico é uma ferramenta indispensável em bares, cafetarias, hotéis, restaurantes e pastelarias que necessitam de preparar bebidas com rapidez e consistência. É particularmente adequado para estabelecimentos com alto volume de clientes, onde a agilidade na confeção de batidos, cocktails e granizados é crucial. A sua capacidade de utilização contínua garante um desempenho fiável mesmo durante os períodos de maior afluência.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxLxA)	200x230x500 mm
Peso	3,6 kg
Potência	400 W
Material da Base	Alumínio
Material do Copo	Aço inoxidável
Capacidade do Copo	0,8 L
Sistema de Arranque	Automático (com recipiente inserido)

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total do batedor e a do copo que o acompanha?

Este batedor de bebidas elétrico oferece uma capacidade total de 8 litros, sendo acompanhado por um copo individual em aço inoxidável com capacidade de 0,8 litros, ideal para preparações unitárias.

A limpeza e manutenção deste equipamento são fáceis no dia a dia?

Sim, a construção predominantemente em aço inoxidável, tanto no copo quanto no corpo do motor, e a base em alumínio, tornam a limpeza extremamente simples e rápida, garantindo uma higiene impecável para uso profissional.

Este batedor é versátil o suficiente para diferentes tipos de bebidas em um ambiente comercial?

Com certeza. A sua versatilidade permite a preparação de uma grande variedade de bebidas, incluindo batidos cremosos, cocktails e sumos refrescantes, adaptando-se perfeitamente às exigências de qualquer negócio de restauração e bar.

Que características de segurança estão integradas no design do batedor?

Para assegurar a máxima segurança durante a operação, o batedor está equipado com um sistema de arranque automático que só é ativado quando o copo está corretamente posicionado, prevenindo assim qualquer acidente por uso inadvertido.

Quais os requisitos de espaço para instalar este batedor numa cozinha profissional?

Com dimensões compactas de 200x230x500 mm (comprimento x largura x altura), este batedor elétrico foi concebido para se integrar facilmente em bancadas de trabalho com espaço limitado, otimizando a área disponível no seu estabelecimento.