

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Braço Batedor Profissional 250mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHWIK250	Modelo:	WIK250
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	0.86 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	WIK250
Marca	CLIMA
Tipo	Batedeira
Material	Inox

Descricao Resumida

Braço batedor profissional em aço inoxidável, 250mm, ideal para cozinhas industriais. Desmontável para fácil limpeza e máxima higiene.

Descricao Completa

Braço Batedor — Principais Vantagens

Concebido para um desempenho excecional em cozinhas profissionais, este braço batedor de 250 mm oferece a robustez e a eficiência necessárias para as tarefas diárias. A sua capacidade de ser completamente desmontável e separável da unidade motora facilita a limpeza e manutenção, garantindo a máxima higiene e durabilidade. Além disso, a construção em aço inoxidável do veio de transmissão e das lâminas assegura resistência superior à corrosão e ao desgaste prolongado.

Aplicações Profissionais

Este acessório é uma mais-valia indispensável em qualquer cozinha industrial, desde restaurantes e pastelarias a hotéis e serviços de catering. O seu design versátil permite a utilização em diversas preparações culinárias, otimizando o processo de mistura e trituração. Garante resultados consistentes e eleva a produtividade da sua equipa, uma vez que simplifica o manuseamento e a lavagem após cada uso.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Braço batedor
Peso	0,86 kg
Diâmetro	35 mm
Comprimento	250 mm
Material do Veio e Lâminas	Aço inoxidável
Desmontável	Sim

Perguntas Frequentes

1. Este braço batedor é compatível com todas as unidades motoras?

Este braço foi concebido para ser separável da unidade motora, mas a compatibilidade específica depende do modelo da sua unidade. Recomenda-se verificar as especificações técnicas da sua máquina.

2. Qual é a principal vantagem do material em aço inoxidável?

O aço inoxidável garante maior durabilidade, resistência à corrosão e facilita a limpeza, cumprindo os rigorosos padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.

3. É fácil de limpar e manter?

Sim, o design completamente desmontável e separável simplifica significativamente os processos de limpeza e manutenção, poupando tempo e esforço.

4. Posso usar este braço para triturar ingredientes?

Embora seja um braço batedor, a sua construção robusta em aço inoxidável permite lidar com diversas texturas. Contudo, para trituração intensiva, poderá ser mais eficaz um braço triturador dedicado.

5. Este produto tem garantia?

Para informações detalhadas sobre a garantia, por favor, consulte a nossa política de vendas ou entre em contacto com o nosso departamento de apoio ao cliente.