

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

Copo Misturador para Batidos Profissional, Aço Inox 0,5L

Informacoes do Produto

SKU:	HE961117	Modelo:	HE961117
Marca:	HENDI	EAN:	8711369961117

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE961117
EAN	8711369961117
Material	Inox

Descricao Resumida

Copo misturador de 0,5L em aço inoxidável para batedores de leite profissionais, ideal como substituição ou extra para um serviço contínuo e eficiente. Lavável na máquina.

Descricao Completa

Para o gestor de bar que procura otimizar a eficiência operacional ou para o chefe de pastelaria que necessita de manter o ritmo de produção de bebidas, este copo misturador em aço inoxidável de 0,5L é um complemento indispensável. Concebido como uma peça de substituição ou um acessório extra, permite que o seu estabelecimento mantenha um serviço contínuo de batidos e outras bebidas cremosas, mesmo durante os períodos de maior afluxo. A sua robustez e facilidade de limpeza transformam-no numa escolha prática para qualquer ambiente profissional, assegurando que nunca faltam os recipientes necessários para preparar as suas ementas.

Copo misturador batidos inox — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Capacidade	0,5 Litros
Dimensões (ØxH)	Ø113 x (A)160 mm
Peso Líquido	0,25 Kg
Lavagem	Máquina de lavar loiça

Aplicações Profissionais

Este recipiente é uma solução versátil para uma vasta gama de estabelecimentos que servem bebidas misturadas. É ideal para bares com alta rotação de clientes, cafetarias movimentadas que oferecem uma diversidade de batidos, gelatarias que preparam milkshakes personalizados ou restaurantes com um serviço de ementa extenso. A sua função como copo suplementar garante que a preparação de bebidas nunca seja interrompida, permitindo que a sua equipa atenda prontamente a todos os pedidos, mantendo a qualidade e a rapidez do serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção deste recipiente distingue-se pela sua contribuição direta para a eficiência do seu negócio. Fabricado em aço inoxidável, um material amplamente reconhecido pela sua durabilidade e resistência à corrosão, este copo misturador não só resiste ao uso intensivo diário, como também assegura uma higiene superior, fundamental em qualquer cozinha profissional. A sua compatibilidade com diversos modelos de batedores de leite, conforme as especificações, oferece uma flexibilidade valiosa, evitando interrupções no serviço e permitindo à sua equipa focar-se na satisfação do cliente.

Perguntas Frequentes

Com quais modelos de misturadores de batidos este copo é compatível??

Este copo misturador foi concebido para ser utilizado com os batedores de leite profissionais com as seguintes referências: 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655. Verifique a referência do seu equipamento para garantir a compatibilidade ideal e um funcionamento perfeito.

Qual a vantagem de escolher um copo em aço inoxidável para batidos??

O aço inoxidável é um material altamente durável, resistente à corrosão e fácil de higienizar, o que é crucial em ambientes de restauração profissional. Garante uma longa vida útil ao copo e mantém a integridade do sabor das bebidas, sem reter odores ou sabores de utilizações anteriores.

Como devo limpar o copo misturador para garantir a sua higiene??

Este copo é totalmente seguro para limpeza na máquina de lavar loiça industrial, o que simplifica o processo de higienização e poupa tempo à sua equipa. Recomenda-se a limpeza regular após cada uso para evitar a acumulação de resíduos e manter os mais altos padrões de higiene.

Ter copos misturadores adicionais pode otimizar o fluxo de trabalho num bar ou cafetaria??

Sim, ter copos adicionais é crucial para a eficiência, especialmente em horas de ponta. Permite a preparação de várias bebidas em sequência sem ter de lavar o copo entre cada utilização, reduzindo o tempo de espera dos clientes e aumentando a produtividade da sua equipa. Facilita uma rápida rotação de pedidos e evita paragens desnecessárias.

Qual a capacidade ideal para um copo misturador em operações profissionais??

Com uma capacidade de 0,5 litros, este copo é perfeitamente dimensionado para a confeção de porções individuais de batidos e outras bebidas, minimizando o desperdício. É ideal para estabelecimentos que servem porções controladas e procuram consistência na apresentação, adaptando-se às necessidades de um serviço rápido e de qualidade.