

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

Braço Homogeneizador para Varinha Mágica Profissional 300mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE237762	Modelo:	HE237762
Marca:	HENDI	EAN:	8711369237762

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE237762

EAN	8711369237762
Tipo	Varinha
Material	Inox

Descricao Resumida

Braço homogeneizador em aço inoxidável com 300mm de comprimento, ideal para varinhas mágicas profissionais. Garante homogeneização perfeita de cremes e molhos.

Descricao Completa

Este braço homogeneizador de 300mm é um acessório robusto para varinhas mágicas profissionais, concebido para misturar e triturar ingredientes de forma eficiente em cozinhas de produção.

Braço Homogeneizador — Características Técnicas

Comprimento	300 mm
Diâmetro	55 mm
Material do Braço	Aço inoxidável
Material da Lâmina	Aço inoxidável
Peso Líquido	0.9 kg

Aplicações Profissionais

Este braço homogeneizador é indispensável em cozinhas profissionais para a preparação de uma vasta gama de produtos. É ideal para confeccionar cremes (sopas), purés, recheios, molhos, maionese e para misturar natas. Encontra aplicação em restaurantes de bairro, pastelarias com confeitaria, cantinas escolares e empresariais, hotéis, catering e até em food trucks que exigem preparações rápidas e consistentes.

Homogeneizador — Principais Vantagens

- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e higiene.

- Eficiência elevada na homogeneização de ingredientes, garantindo texturas uniformes.
- Versatilidade para diversas preparações culinárias, otimizando o tempo de trabalho.
- Fácil de limpar e manter, essencial em ambientes de cozinha profissional.
- Compatibilidade com varinhas mágicas profissionais, assegurando um desempenho otimizado.