

# 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



## Misturador de Batidos Profissional Vermelho 400W 0,95L

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE221389 | Modelo: | HE221389      |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369221389 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                |               |
|----------------|---------------|
| Marca          | HENDI         |
| Modelo         | HE221389      |
| EAN            | 8711369221389 |
| Capacidade (L) | 51–200 L      |
| Cor            | Vermelho      |
| Instalação     | De Bancada    |
| Potência       | Até 3 kW      |

### Descricao Resumida

Misturador de batidos profissional de 400W para preparação rápida de frappés e batidos. Inclui copo de 0,95L e 2 agitadores. Base estável e seguro.

### Descricao Completa

Este misturador de batidos profissional, com 400W de potência, é ideal para a preparação eficiente de bebidas frias em estabelecimentos de restauração e hotelaria. A sua construção robusta e funcionalidades pensadas para o uso intensivo garantem durabilidade e desempenho.

#### Milkshake mixer — Misturador Batidos — Características Técnicas

|                       |                     |
|-----------------------|---------------------|
| Cor                   | Vermelho            |
| Potência              | 400 W               |
| Tensão                | 230 V               |
| Velocidades           | 15.000 e 19.000 RPM |
| Capacidade do copo    | 0,95 L              |
| Material da estrutura | Plástico ABS        |
| Material do copo      | Aço inoxidável      |

|                         |                  |
|-------------------------|------------------|
| Material dos agitadores | Tritan (sem BPA) |
| Largura                 | 170 mm           |
| Profundidade            | 210 mm           |
| Altura                  | 485 mm           |
| Peso Líquido            | 4,72 kg          |

### Aplicações Profissionais

Este misturador é uma solução versátil para diversos estabelecimentos, como cafés com serviço de cozinha, pastelarias, snack-bares, hamburgarias, gelatarias e roulotes. É ideal para a preparação rápida de batidos, frappés, freddo cappuccinos e outras bebidas frias que exigem uma mistura homogênea e eficiente. A sua robustez torna-o adequado para o uso contínuo em ambientes de elevado volume de trabalho.

### Misturador de Batidos — Principais Vantagens

- **\*\*Eficiência na Preparação:\*\*** Motor potente de 400W com duas velocidades (15.000 e 19.000 RPM) para misturas rápidas e consistentes.
- **\*\*Versatilidade:\*\*** Inclui dois agitadores diferentes e um copo de aço inoxidável de 0,95L, permitindo adaptar a emulsão a diversas bebidas.
- **\*\*Segurança Operacional:\*\*** Equipado com microinterruptor que ativa o funcionamento apenas com o copo corretamente posicionado, prevenindo acidentes.
- **\*\*Estabilidade e Durabilidade:\*\*** Base pesada com pés de borracha para maior estabilidade durante a operação e estrutura em plástico ABS resistente.
- **\*\*Fácil Manutenção:\*\*** O copo e os agitadores são laváveis na máquina de lavar loiça, simplificando a limpeza diária.

### Que tipo de bebidas posso preparar com este misturador?

Este misturador é ideal para a preparação de batidos, frappés, freddo cappuccinos, smoothies e outras bebidas que requerem uma mistura rápida e homogênea.

### É fácil de limpar e manter?

Sim, o copo de aço inoxidável e os agitadores de tritan são removíveis e podem ser lavados na máquina de lavar loiça, facilitando a higiene diária. A estrutura em ABS pode ser limpa com um pano húmido.

### **Quais são as vantagens dos dois agitadores incluídos?**

Os dois agitadores de tritan permitem controlar o nível de emulsão e a textura final da bebida, oferecendo maior versatilidade na preparação de diferentes tipos de bebidas, desde as mais líquidas às mais cremosas.

### **Este equipamento é seguro para uso profissional?**

Sim, o misturador possui um microinterruptor de segurança que garante que o motor só funciona quando o copo está devidamente encaixado, prevenindo o funcionamento acidental e aumentando a segurança no ambiente de trabalho.

### **A base pesada confere realmente mais estabilidade?**

Sim, a base pesada, combinada com os pés de borracha, minimiza a vibração e o movimento do equipamento durante a operação, garantindo uma maior estabilidade e segurança, mesmo em velocidades elevadas.