

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

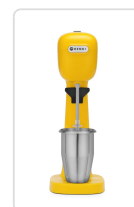


Misturador de Batidos Profissional 400W - Copo 0,95L

Informacoes do Produto

SKU:	HE221358	Modelo:	HE221358
Marca:	HENDI	EAN:	8711369221358

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE221358
EAN	8711369221358
Capacidade (L)	51–200 L
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Misturador de batidos profissional de 400W com copo de 0,95L em aço inoxidável. Ideal para batidos, frappés e freddo cappuccinos, com duas velocidades e base estável.

Descricao Completa

Este misturador de batidos profissional de 400W é uma solução robusta e eficiente para a preparação de bebidas cremosas em estabelecimentos de restauração. Equipado com duas velocidades e um copo de aço inoxidável de 0,95 litros, garante resultados consistentes e rápidos.

milkshake mixer profissional — Características Técnicas

Potência	400 W
Tensão	230 V
Velocidades	15.000 e 19.000 RPM
Capacidade do Copo	0,95 L
Dimensões (LxPxA)	170x210x485 mm
Material da Estrutura	Plástico ABS
Material do Copo	Aço inoxidável
Material dos Agitadores	Tritan

Peso Líquido	4,66 kg
---------------------	---------

Aplicações Profissionais

Este misturador é indispensável em qualquer bar, cafetaria, pastelaria com confecção, snack-bar, hamburgaria ou restaurante que sirva bebidas frias. É ideal para a preparação de batidos, frappés, freddo cappuccinos e outras bebidas misturadas, garantindo um serviço rápido e de qualidade aos clientes.

Principais Vantagens

- ****Versatilidade:**** Prepara uma vasta gama de bebidas, desde batidos a frappés e freddo cappuccinos.
- ****Estabilidade e Segurança:**** Base pesada com pés de borracha e microinterruptor que ativa o funcionamento apenas com o copo corretamente posicionado.
- ****Controlo de Emulsão:**** Inclui dois agitadores diferentes para ajustar a textura desejada da bebida.
- ****Manutenção Fácil:**** Copo de aço inoxidável e agitadores de tritan são aptos para máquina de lavar loiça.
- ****Operação Simples:**** Controlo de duas velocidades (15.000 e 19.000 RPM) de fácil acesso na parte superior.