

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

Batedor para Trituradores Profissionais - Comprimento 250mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE222263	Modelo:	HE222263
Marca:	HENDI	EAN:	8711369222263

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE222263
EAN	8711369222263
Tipo	Batedeira
Material	Inox

Descricao Resumida

Batedor profissional em aço inoxidável com 250mm de comprimento, ideal para trituradores em cozinhas profissionais. Perfeito para misturas de gelados, sopas, purés e molhos. Instalação fácil e segura.

Descricao Completa

Este batedor profissional, com 250mm de comprimento, é um acessório essencial para unidades motoras de trituradores, concebido para misturar e emulsionar. Fabricado em aço inoxidável, garante durabilidade e higiene em cozinhas profissionais.

Batedor para triturador — Batedor — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento	250 mm
Peso Líquido	0,91 kg
Material das varas	Aço inoxidável
Compatibilidade	Unidades motoras 221884, 221891, 221198, 221327, 221334, 221341

Aplicações Profissionais

Este batedor é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo gelatarias e pastelarias para a preparação de misturas de gelados, cremes e recheios. É igualmente indispensável em restaurantes de cozinha tradicional e moderna para a confeção de purés, molhos e sopas. Cantinas escolares, empresariais e hospitalares beneficiam da sua capacidade para grandes volumes de preparações, enquanto hotéis e serviços de catering o utilizam para diversas emulsões e misturas. Snack-bares e hamburgarias podem também utilizá-lo para a criação de molhos especiais.

Batedor Triturador — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Construído em aço inoxidável, oferece resistência e uma longa vida útil em ambientes de uso intensivo.
- **Higiene Otimizada:** O material de aço inoxidável facilita a limpeza e manutenção, cumprindo as normas de higiene alimentar.

- **Versatilidade de Uso:** Adequado para uma vasta gama de preparações, desde misturas de gelados a sopas, purés e molhos.
- **Compatibilidade Abrangente:** Projetado para se adaptar a várias unidades motoras de trituradores, aumentando a sua funcionalidade.
- **Instalação Simples e Segura:** O design permite uma montagem fácil e segura na unidade de trabalho, otimizando o tempo de operação.

Qual a compatibilidade deste batedor?

Este batedor é compatível com as unidades motoras de trituradores com os códigos 221884, 221891, 221198, 221327, 221334 e 221341.

De que material é feito o batedor?

O batedor é composto por duas varas robustas fabricadas em aço inoxidável, garantindo durabilidade e conformidade com as normas de higiene.

Para que tipo de preparações é adequado este batedor?

Este acessório é ideal para a preparação de misturas de gelados, sopas de vegetais, purés, molhos, recheios e outras emulsões em cozinhas profissionais.

Qual o comprimento do batedor?

O batedor tem um comprimento total de 250 mm, adequado para diversas aplicações em recipientes de tamanho médio a grande.

Este batedor é fácil de instalar?

Sim, o batedor foi concebido para uma instalação fácil e segura na unidade motora compatível, permitindo uma rápida troca e utilização.