

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



Kit de Peças para Batedor de Chantilly Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE589007	Modelo:	HE589007
Marca:	HENDI	EAN:	8711369589007

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE589007

Descrição Resumida

Kit essencial de peças para batedores de chantilly, assegurando a funcionalidade e higiene do seu equipamento em cozinhas profissionais. Inclui bocais e juntas duráveis.

Descrição Completa

Peças Batedor Chantilly — Principais Vantagens

Manter a eficiência e a higiene dos batedores de chantilly é crucial em qualquer cozinha profissional. Este conjunto de peças foi concebido para prolongar a vida útil do seu equipamento, evitando interrupções no serviço e garantindo a qualidade consistente dos seus preparados. Com componentes de substituição essenciais, a sua equipa pode realizar a manutenção preventiva facilmente, assegurando um funcionamento otimizado e em conformidade com as normas sanitárias mais rigorosas.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	172 x 46 x 76 mm
Peso Líquido	0,065 kg
Peso Bruto	0,096 kg
Materiais	Aço inoxidável, Polipropileno (PP)

Aplicações Profissionais

Este kit de substituição é indispensável em ambientes onde a produção de chantilly é frequente e essencial, como pastelarias de alta produção, restaurantes gourmet com elaboradas ementas de sobremesas, gelatarias artesanais e cafetarias que oferecem bebidas especiais. Garante que o seu batedor esteja sempre operacional, mesmo durante picos de procura ou a `mise en place` para

grandes eventos de catering, onde a consistência e a rapidez são críticas.

Porquê Escolher Este Equipamento

O que distingue este conjunto de manutenção é a sua composição completa, incluindo bocais, suporte para cartucho, juntas, válvula e uma escova de limpeza. Fabricado com materiais como aço inoxidável e polipropileno de alta qualidade, assegura durabilidade e resistência à corrosão, fatores cruciais para a longevidade do seu equipamento e para o cumprimento das normas HACCP. A inclusão da escova de limpeza facilita a manutenção diária, promovendo uma higiene impecável e prevenindo a contaminação cruzada.

Perguntas Frequentes

Qual a importância de substituir regularmente as peças de um batedor de chantilly??

A substituição regular de peças como juntas e bocais é vital para manter a pressão ideal do batedor, garantindo a textura perfeita do chantilly e prevenindo fugas. Além disso, assegura a higiene, evitando o acúmulo de resíduos e a proliferação bacteriana.

Como posso saber se as peças do meu batedor necessitam de ser substituídas??

Sinais de desgaste incluem redução da pressão, dificuldade em obter a consistência desejada, fugas na válvula ou no bocal, e quaisquer danos visíveis nas juntas. Uma inspeção visual regular ajuda a identificar estes problemas atempadamente.

Este kit é compatível com todos os batedores de chantilly profissionais??

Este kit é desenhado para batedores da linha Kitchen Line, mas a compatibilidade pode variar. Recomenda-se verificar as especificações do seu batedor e comparar com os componentes detalhados do kit para confirmar a adequação.

Quais são os passos para a limpeza e manutenção adequada destas peças??

As peças devem ser desmontadas após cada uso, lavadas com água morna e detergente neutro, utilizando a escova de limpeza fornecida para remover resíduos. Enxague bem e seque completamente antes de remontar para evitar a formação de calcário ou bactérias.

A utilização de peças de substituição de qualidade influencia o rendimento do equipamento??

Sim, a utilização de peças de alta qualidade e específicas para o seu batedor garante que o equipamento opere com a sua máxima eficiência. Peças desgastadas ou inadequadas podem comprometer a pressão, a mistura e a higiene, afetando a qualidade final do chantilly.