

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



Hotelequip.pt

Batedor para Triturador Profissional 320 x 130 mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19000321	Modelo:	BB-320
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	BB-320
Largura (mm)	até 600 mm
Tipo	Batedeira
Material	Inox

Descricao Resumida

Batedor profissional de 320 x 130 mm, compatível com blocos motor TBVV-300 e TBVV-400. Essencial para a preparação de molhos e cremes em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este batedor profissional de 320 x 130 mm foi concebido para ser acoplado a blocos motor de trituradores, otimizando a preparação de molhos e cremes em cozinhas profissionais.

Características Técnicas

Tipo	Batedor
Dimensões (mm)	320 x 130
Compatibilidade	Blocos motor TBVV-300 e TBVV-400
Material	Tube, campana e lâmina em aço inoxidável
Manutenção	Facilidade de limpeza e manutenção

Aplicações Profissionais

Este batedor é ideal para restaurantes, pastelarias, cantinas escolares e empresariais, e hotéis que necessitam de preparar grandes volumes de molhos, purés, sopas e cremes de forma eficiente. É perfeito para a produção em cozinhas de catering, snack-bares e estabelecimentos de cozinha tradicional portuguesa que valorizam a consistência e a qualidade das suas preparações.

Batedor para Triturador — Principais Vantagens

- Versatilidade de aplicação com blocos motor específicos, ampliando as capacidades do seu triturador.
- Construção robusta em aço inoxidável, garantindo durabilidade e resistência à corrosão em ambientes exigentes.
- Facilidade de limpeza e manutenção, essencial para cumprir as rigorosas normas de higiene alimentar.
- Otimização da textura em preparações líquidas e semilíquidas, resultando em produtos finais de alta qualidade.

Este batedor é compatível com todos os modelos de trituradores?

Não, este batedor foi especificamente concebido para ser utilizado com os blocos motor TBVV-300 e TBVV-400. Verifique a compatibilidade do seu equipamento antes da aquisição.

Qual a principal função deste acessório na cozinha profissional?

A função principal deste batedor é a preparação de misturas mais leves e aeradas, como molhos, cremes, maioneses e purés, garantindo uma textura homogénea e suave.

Como se deve proceder à limpeza e manutenção do batedor?

A limpeza é simplificada devido à sua construção em aço inoxidável. Recomenda-se a desmontagem do batedor do bloco motor e a lavagem imediata após cada utilização, seguindo as normas de higiene alimentar.

Para que tipo de estabelecimentos é este batedor mais indicado?

Este batedor é ideal para restaurantes, pastelarias, cantinas, hotéis e qualquer cozinha profissional que necessite de um equipamento robusto para a confeção eficiente de preparações líquidas e semilíquidas.

É possível adquirir apenas o batedor ou é necessário comprar o conjunto completo?

Este produto refere-se apenas ao batedor (acessório). O bloco motor é vendido separadamente, permitindo aos profissionais substituir ou expandir as funcionalidades dos seus trituradores existentes.