

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 rápido
ao produto



Batedor para Triturador Profissional 360 x 120 mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19001617	Modelo:	BB-360
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	BB-360
Largura (mm)	até 600 mm
Tipo	Batedeira
Material	Inox

Descricao Resumida

Batedor profissional de 360 x 120 mm para trituradores, concebido para misturar e emulsionar com eficiência. Fabricado em aço inoxidável, garante durabilidade e fácil higiene.

Descricao Completa

Este batedor de 360 x 120 mm é um acessório robusto para trituradores profissionais, concebido para misturar e emulsionar com eficiência em cozinhas de produção e pastelarias.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (mm)	360 x 120
Tipo	Batedor
Compatibilidade	Blocos motor 350 W e 650 W
Material	Aço inoxidável (tubo, campana e lâmina)

Aplicações Profissionais

Este batedor é ideal para uma vasta gama de aplicações em cozinhas profissionais, incluindo pastelarias, restaurantes, cantinas e serviços de catering. É perfeito para a preparação de molhos, cremes, maioneses, claras em castelo e massas leves, garantindo texturas homogêneas e consistentes.

Batedor para Triturador — Principais Vantagens

- Versatilidade Operacional:** Permite uma ampla gama de preparações, desde molhos a massas leves, otimizando o uso do triturador.
- Durabilidade Superior:** Fabricado em aço inoxidável, assegura uma longa vida útil e resistência à corrosão em ambientes de cozinha exigentes.
- Higiene e Manutenção Simplificada:** O design em aço inoxidável facilita a limpeza e desinfecção, cumprindo as normas de higiene alimentar.
- Compatibilidade Otimizada:** Projetado para funcionar perfeitamente com blocos motor de 350 W e 650 W, garantindo desempenho consistente.

- **Resultados Consistentes:** Proporciona misturas e emulsões uniformes, essenciais para a qualidade final dos pratos.

Qual a compatibilidade deste batedor com os trituradores existentes?

Este batedor é compatível com blocos motor de 350 W e 650 W, garantindo versatilidade na sua utilização em diferentes equipamentos.

Que materiais são utilizados na construção deste batedor?

O batedor é fabricado com tubo, campana e lâmina em aço inoxidável, assegurando durabilidade, resistência e facilidade de limpeza.

Para que tipo de preparações culinárias é este batedor mais adequado?

É ideal para a preparação de molhos, cremes, maioneses, claras em castelo e massas leves, proporcionando misturas homogêneas e aeradas.

A limpeza e manutenção deste acessório são complexas?

Não, a sua construção em aço inoxidável foi pensada para facilitar a limpeza e manutenção, contribuindo para a higiene na cozinha profissional.

Quais as dimensões exatas deste batedor para triturador?

As dimensões deste batedor são 360 mm de comprimento por 120 mm de largura, tornando-o adequado para diversas aplicações.