

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



Hotelequip.pt

Batedor de Batidos e Milkshakes com Copo Inox e Sensor de Segurança

Informacoes do Produto

SKU:	SK705411	Modelo:	BMS
Marca:	SKYMSSEN	EAN:	7895707705418

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	SKYMSSEN
Modelo	BMS
EAN	7895707705418
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Batedor de batidos e milkshakes com copo em aço inoxidável e sensor de segurança. Ideal para cafés, snack-bares e gelatarias que procuram eficiência na preparação de bebidas.

Descricao Completa

Prepare milk shakes e batidos gelados com este batedor profissional de 500W, concebido para operação contínua em estabelecimentos com elevada rotação. A sua construção em aço inoxidável e o sistema de segurança garantem durabilidade e conformidade, essenciais para o serviço rápido de bares e cafetarias.

batedor milk shake profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Potência	500 W
Tensão	~230 V
Capacidade	0.8 L
Velocidade	15.000 RPM
Material	Aço Inoxidável
Dimensões (C×L×A)	240 mm × 235 mm × 525 mm
Peso Líquido	3.8 Kg
Fabricado em	Brasil

Aplicações Profissionais

Ideal para o gestor de snack-bar ou cafetaria que necessita de preparar rapidamente milk shakes, batidos de fruta e cocktails de gelo em volume. Para o proprietário de roulote que procura eficiência e fiabilidade durante os horários de pico, este batedor assegura um serviço contínuo e de qualidade.

Batedor Profissional - Principais Vantagens

A elevada velocidade de 15.000 RPM garante a emulsificação perfeita de bebidas em segundos, otimizando o tempo de serviço no "rush". O copo e a estrutura em aço inoxidável asseguram máxima higiene e durabilidade, resistindo ao uso intensivo e facilitando a limpeza após cada serviço, crucial para manter os padrões de qualidade e segurança alimentar.

Perguntas Frequentes

Que tipo de bebidas posso preparar com este equipamento?

Este batedor é ideal para milk shakes, batidos de fruta, cocktails com gelo e outras bebidas geladas que exijam uma emulsificação rápida e homogénea.

Qual a capacidade do copo deste batedor?

O copo tem uma capacidade de 0.8 litros, adequada para porções individuais ou duplas em ambientes de bar e cafetaria.

O batedor possui sistema de segurança?

Sim, este equipamento está equipado com um sistema de segurança que impede o funcionamento caso o copo não esteja corretamente posicionado, garantindo a segurança do operador.

É fácil de limpar após o uso?

Sim, a sua construção em aço inoxidável facilita a limpeza. O copo é removível, permitindo uma higienização rápida e eficaz após cada utilização.

Qual a utilidade do motor potente de 15.000 RPM?

A alta velocidade de rotação assegura uma mistura rápida e homogénea dos ingredientes, criando texturas cremosas e evitando a formação de grumos, essencial para a qualidade final das bebidas e para a rapidez no atendimento.