

# 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: 18/05/2026

*O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Batedeira Profissional 5L com 1 HP e 230V

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2521.405	<b>Modelo:</b>	BATEDEIRA SP 500A-B 5LTS
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	BATEDEIRA SP 500A-B 5LTS

### Descricao Resumida

Batedeira profissional de 5 litros com 1 HP de potência e 230V. Ideal para cozinhas HORECA, permite amassar até 1 kg de massa. Controlo superior de fácil acesso para otimização do espaço.

## Descricao Completa

### Batedeira Profissional 5L – Principais Vantagens para HORECA

Esta batedeira profissional de 5 litros é a solução ideal para cozinhas industriais, pastelarias e restaurantes que exigem fiabilidade e desempenho superior. Com uma potência de 1 HP, garante uma mistura eficiente e resultados consistentes para diversas preparações.

Projetada para otimizar o espaço e a ergonomia na cozinha, apresenta controlos montados na parte superior, facilitando o acesso mesmo em ambientes de trabalho mais exigentes. A estrutura robusta assegura durabilidade e uma operação contínua, fundamental para o ritmo acelerado do setor HORECA.

A versatilidade é um dos seus pontos fortes, permitindo amassar até 1 kg de massa, bater ingredientes líquidos e misturar cremes com facilidade, graças aos seus acessórios standard de alta qualidade e tina em aço inoxidável.

### Aplicações

Perfeita para pastelarias, padarias, hotéis e restaurantes com produção diária de massas, cremes e outros produtos de confeitaria. A sua capacidade de 5 litros e potência de 1 HP são adequadas para pequenos e médios volumes de produção, ideais para estabelecimentos que procuram otimizar a sua capacidade de preparação sem comprometer a qualidade.

É uma mais-valia em cozinhas com espaço limitado, onde a facilidade de acesso aos controlos e as dimensões compactas a tornam uma escolha prioritária para chefes e pasteleiros que necessitam de um equipamento prático e eficiente.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxPxA)	400x310x455 mm
Capacidade da Cuba	5 Litros

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Capacidade de Massa</b>	1 kg
<b>Velocidade</b>	40-260 rpm
<b>Potência</b>	1 HP
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Peso Líquido/Bruto</b>	15 kg / 18 kg
<b>Acessórios Standard</b>	Tina em aço inoxidável de 5 litros, gancho de massa, espátula e pinha.