

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Batedeira Profissional Elétrica 10 Litros 230V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2521.415	Modelo:	BATEDEIRA SP-100A/NH-B 10L 230V
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	BATEDEIRA SP-100A/NH-B 10L 230V

Descricao Resumida

Batedeira profissional elétrica de 10 litros, com capacidade para 3,4 kg de massa. Controlo frontal e funções de segurança para uso intensivo em hotelaria.

Descricao Completa

Batedeira Profissional Elétrica — Principais Vantagens

Esta bateadeira profissional de 10 litros é a solução ideal para cozinhas de restauração, pastelarias e hotéis que procuram eficiência e fiabilidade. Concebida para lidar com massas até 3,4 kg, garante resultados consistentes e de alta qualidade em diversas preparações, desde massas leves a mais densas.

Com controlos intuitivos montados na frente, a operação torna-se simples e segura, mesmo em ambientes de cozinha mais exigentes. A sua robustez e design pensado para o uso intensivo asseguram uma longa vida útil e um desempenho ininterrupto, elementos cruciais para qualquer negócio na área alimentar.

A segurança é uma prioridade, incorporando botões separados de arranque e paragem de emergência que permitem desligar a máquina instantaneamente em caso de necessidade. Adicionalmente, o temporizador de 15 minutos e a proteção contra sobrecarga térmica oferecem maior tranquilidade e prolongam a vida útil do equipamento.

Aplicações

A bateadeira de 10 litros é perfeitamente adequada para pastelarias, padarias, restaurantes, hotéis e cozinhas industriais que necessitem de preparar massas, cremes e misturas em volumes médios a grandes. É versátil o suficiente para uma variedade de tarefas, desde a confeção de pão e bolos até a montagem de claras em castelo e a mistura de ingredientes para molhos e recheios.

Devido à sua capacidade e potência, é ideal para estabelecimentos com produção diária considerável, permitindo otimizar o tempo de preparação e manter a consistência dos produtos, essencial para a satisfação do cliente.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões (LxPxA)	460x450x760 mm
Capacidade da Cuba	10 Litros
Capacidade de Massa	3,4 kg
Velocidades	106/196/358 rpm
Peso Líquido	78 kg
Peso Bruto	87 kg
Potência	1/3 CV (Hp)
Tensão	230 V
Equipamento Standard	Tina de aço inoxidável de 10L, gancho de massa, espátula, pinha