

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Batedeira Profissional 60L com Temporizador

Informacoes do Produto

SKU:	UD2521.440	Modelo:	2521.440
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	31.8 kg	Dimensões:	780 x 650 x 1310 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2521.440

Descricao Resumida

Batedeira profissional de 60 litros, ideal para padarias e pastelarias. Amassa até 31,8 kg de massa, com temporizador e 3 velocidades.

Descricao Completa

Batedeira Industrial — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com uma batedeira industrial robusta e eficiente, ideal para a preparação de grandes quantidades de massa e misturas. Este equipamento é concebido para otimizar os processos de confeção em ambientes exigentes, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade. A sua construção duradoura e os controlos intuitivos tornam-na uma aliada indispensável para chefs e pasteleiros que procuram uma máquina de confiança e desempenho superior.

Aplicações Profissionais

Esta misturadora planetária é perfeita para padarias, pastelarias, restaurantes de grande volume e cozinhas de hotelaria. É capaz de lidar com tarefas que vão desde amassar pão e pizzas, fazer cremes, mousses, e bater ovos, adaptando-se a diversas necessidades culinárias. A sua versatilidade e capacidade de 60 litros asseguram que a sua equipa pode preparar grandes lotes sem esforço, aumentando a produtividade e a eficiência operacional do seu estabelecimento.

Características Técnicas

Dimensões (mm)	780x650x1310
Capacidade da Cuba (L)	60
Capacidade de Massa (kg)	31,8
Velocidade (rpm)	99/176/320
Peso Líquido (kg)	285
Peso Bruto (kg)	310
Potência (hp)	3,0

Tensão (V)	400
Controlos	Frontais com botões de arranque e paragem de emergência, temporizador de 15 minutos, proteção contra sobrecarga térmica.
Acessórios Standard	Tina de aço inoxidável de 60 litros, gancho de massa, espátula e pinha.

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade máxima de massa que esta batedeira pode processar?

Esta batedeira foi desenhada para misturar até 31,8 kg de massa, tornando-a ideal para produções de média a grande escala em cozinhas profissionais.

2. Quais os acessórios incluídos com o equipamento?

A batedeira é entregue com uma tina de aço inoxidável de 60 litros, um gancho para amassar, uma espátula e uma pinha, cobrindo as necessidades básicas de qualquer operação.

3. É possível controlar o tempo de funcionamento da batedeira?

Sim, o equipamento dispõe de um temporizador de 15 minutos que desliga automaticamente a máquina após o período definido, otimizando o processo de trabalho.

4. Quais as funcionalidades de segurança deste modelo?

Para a segurança do operador, a batedeira inclui botões separados de arranque e paragem de emergência, além de proteção contra sobrecarga térmica, prevenindo acidentes e danos ao motor.

5. Onde estão localizados os controlos da máquina?

Os controlos estão convenientemente montados na parte frontal da máquina, garantindo fácil acesso e manuseamento rápido, mesmo em cozinhas com espaço limitado.