

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: 21/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Batedeira Profissional 20L 400V para Pastelaria HORECA

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|----------------|-----|
| SKU: | UD2521.442 | Modelo: | BAR |
| Marca: | UDI | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|-----|
| Marca | UDI |
| Modelo | BAR |

Descricao Resumida

Batedeira industrial de 20L e 400V, com controlos frontais para acesso fácil, botão de emergência e temporizador de 15 minutos. Inclui tina, gancho, espátula e pinha.

Descricao Completa

Batedeira Profissional 20L — Principais Vantagens

Desenvolvida para o setor HORECA e cozinhas industriais, esta batedeira profissional de 20 litros garante uma performance excepcional na preparação de massas e outros ingredientes. A sua robustez e design funcional tornam-na indispensável para padarias, pastelarias e restaurantes que exigem fiabilidade e eficiência no seu dia a dia.

Os controlos convenientemente posicionados na parte frontal facilitam o ajuste das velocidades, mesmo em espaços de trabalho mais confinados. A incorporação de interruptores separados para arranque e paragem de emergência assegura uma operação mais segura, permitindo a interrupção imediata em caso de necessidade.

Equipada com um temporizador de 15 minutos, a máquina desliga-se automaticamente após o ciclo programado, otimizando o trabalho e prevenindo o processamento excessivo. A proteção contra sobrecarga térmica salvaguarda o motor e prolonga a vida útil do equipamento, garantindo um investimento duradouro para o seu negócio.

Aplicações

Ideal para pastelarias, padarias, restaurantes e hotéis, esta batedeira é perfeita para misturar e amassar grandes volumes de massa, cremes e outros preparados. A sua capacidade de 20 litros e as múltiplas velocidades adaptam-se a diversas receitas e necessidades de produção, desde massas leves a misturas mais densas.

É uma solução eficaz para estabelecimentos com alta procura, onde a rapidez e a consistência na preparação são cruciais para a satisfação do cliente e a otimização dos processos de trabalho.

Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe |
|--------------------|----------------|
| Dimensões (LxPxA) | 460x550x830 mm |
| Capacidade da Cuba | 20 Litros |

| Característica | Detalhe |
|-----------------------------|---|
| Dimensão da Cuba | 340x300 mm |
| Capacidade de Massa | 4,6 kg |
| Velocidade | 106/205/395 RPM |
| Peso Líquido/Bruto | 94/106 kg |
| Tensão | 400 V |
| Acessórios Incluídos | Tina em aço inoxidável 20L, gancho de massa, espátula, pinha. |