

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 18/05/2026

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

## Batedeira de Cuba 40L 400V para Pastelaria e Padaria

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2521.446	<b>Modelo:</b>	BATEDEIRA BA40WI-F 40L 400V
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	BATEDEIRA BA40WI-F 40L 400V

### Descricao Resumida

Batedeira industrial de 40L para pastelaria e padaria, com controlos frontais, temporizador de 15 minutos e proteção térmica. Inclui cuba inox, gancho, espátula e pinha.

## Descrição Completa

### Batedeira de Cuba 40L — Principais Vantagens

Esta bateadeira de cuba de 40 litros, robusta e de alta capacidade, foi projetada para responder às exigências de cozinhas profissionais e estabelecimentos do setor HORECA. Garante uma mistura eficiente e homogênea de grandes volumes de massa, otimizando o fluxo de trabalho e a produtividade.

Os seus controlos frontais asseguram uma operação intuitiva e segura, mesmo em espaços de cozinha mais desafiantes. Apresenta botões de arranque e paragem de emergência independentes, permitindo uma interrupção imediata em caso de necessidade, e um temporizador de 15 minutos integrado para um controlo preciso do processo de batimento, desligando automaticamente o equipamento após o tempo definido. A proteção contra sobrecarga térmica confere durabilidade e segurança operacional.

O equipamento é fornecido com uma cuba de aço inoxidável de elevada qualidade, com 40 litros de capacidade, acompanhada pelos acessórios essenciais: um gancho de massa, uma espátula e uma pinha. Esta versatilidade permite o preparo de diversas receitas, desde massas leves a misturas mais densas.

### Aplicações

Ideal para padarias, pastelarias, restaurantes, hotéis e cozinhas industriais que exigem um desempenho superior no preparo de massas, cremes, merengues e outros produtos de panificação e doçaria. A sua capacidade de 40 litros é perfeita para estabelecimentos com volume médio a alto de produção, garantindo resultados consistentes e de qualidade. Adequada para a preparação de até 14 kg de massa por ciclo, otimizando a produção em períodos de pico.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	750x660x1190 mm

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Capacidade da Cuba</b>	40 Litros
<b>Dimensão da Cuba</b>	390x390 mm
<b>Capacidade Máx. de Massa</b>	14 kg
<b>Velocidade</b>	65/157/287 RPM
<b>Peso Líquido</b>	182 kg
<b>Peso Bruto</b>	200 kg
<b>Potência</b>	1,5 HP (aproximadamente 1.1 kW)
<b>Tensão</b>	400 V