

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: 02/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

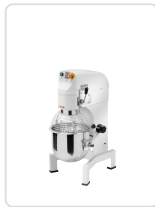


Batedeira Profissional 10L, 3 Velocidades, 230V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2521.715	Modelo:	BATEDEIRA 10L AP10 230V
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	BATEDEIRA 10L AP10 230V

Descricao Resumida

Batedeira profissional de 10L, 230V, com 3 velocidades para uma mistura eficaz. Estrutura em aço e acessórios em inox. Ideal para pastelaria e cozinhas HORECA.

Descricao Completa

Batedeira Profissional 10L – Principais Vantagens

Esta bateadeira profissional de 10 litros foi concebida para satisfazer as exigências rigorosas do setor HORECA e cozinhas industriais, garantindo desempenho excepcional e durabilidade. A sua robustez e capacidade tornam-na ideal para preparar grandes volumes de massas, cremes e misturas, otimizando o tempo de produção na sua cozinha ou pastelaria.

A estrutura em aço pintado e os acessórios em aço inoxidável asseguram uma higiene impecável e resistência à corrosão, fatores cruciais em ambientes profissionais. A transmissão de 3 velocidades, com correia de segurança, permite adaptar a intensidade de mistura a uma vasta gama de receitas, desde as mais leves às mais consistentes.

Incorpora microinterruptores de segurança na cuba e na grade de proteção, proporcionando um ambiente de trabalho mais seguro para os operadores. O painel de controlo frontal, com interruptor de paragem de emergência e temporizador de 0-30 minutos, oferece controlo total e precisão na confeção, contribuindo para a uniformidade dos produtos finais.

Aplicações

A versatilidade desta bateadeira torna-a indispensável em pastelarias, padarias, restaurantes de grande porte, hotéis e cozinhas de catering. É perfeita para a confeção de massas fermentadas, massas areadas, cremes, merengues e outros preparados que requerem uma mistura homogénea e eficiente. A sua capacidade de 10 litros é adequada para operações de médio volume, onde a consistência e a rapidez são prioritárias.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	400x490x780 mm
Capacidade da cuba	10 Litros

Dimensões da cuba (Ø x A)	Ø 245 mm x 240 mm
Velocidades	1°=118 rpm, 2°=234 rpm, 3°=460 rpm
Peso líquido	64 kg
Peso bruto	74 kg
Dimensões da embalagem (LxPxA)	640x460x930 mm
Estrutura	Aço pintado
Cuba, batedor e gancho	Aço inoxidável
Motor	Ventilado, com transmissão de 3 velocidades por correia de segurança
Características de segurança	Microinterruptores na cuba e grade de proteção
Controlo	Painel frontal com interruptor de paragem de emergência e temporizador (0-30 min)
Equipamento standard	Cuba, gancho, batedor e pinha