

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Batedeira Planetária Profissional 7 Litros

Informacoes do Produto

SKU:	CHB7L	Modelo:	B7L
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	3 kg	Dimensões:	380 x 240 x 375 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	B7L
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Batedeira planetária compacta de 7 litros, ideal para amassar, misturar e bater ingredientes em cozinhas profissionais e pastelarias.

Descricao Completa

Batedeira Planetária – Principais Vantagens

Esta misturadora compacta é a solução ideal para cozinhas profissionais e pastelarias que procuram versatilidade e eficiência. Concebida para amassar, misturar e bater uma vasta gama de ingredientes, desde massas densas para pão a suaves cremes para sobremesas. A sua capacidade de processar até 3 kg de farinha em pouco tempo torna-a um equipamento indispensável para otimizar o fluxo de trabalho.

Aplicações Profissionais

A velocidade ajustável da batedeira, que vai de 0 a 1200 rpm, assegura a obtenção de texturas perfeitas para qualquer receita. O seu movimento planetário garante que todos os ingredientes são integrados de forma eficaz no centro da taça, resultando em misturas homogéneas sem aderir aos bordos. A construção robusta em aço inoxidável da taça e dos acessórios, com uma caixa em plástico resistente, promove durabilidade e uma limpeza facilitada. O mecanismo de fecho intuitivo permite remover e substituir os acessórios e a taça rapidamente.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da taça	7 litros
Tensão	230 V
Potência	500 W
Velocidade de rotação	0 – 1000 rpm
Dimensões (LxPxA)	380x240x375 mm
Peso	14,5 kg

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de farinha que esta batedeira consegue processar?

Esta batedeira foi concebida para processar até 3 kg de farinha, garantindo misturas consistentes e homogéneas para diversas preparações.

Que acessórios estão incluídos com a batedeira?

O equipamento inclui um batedor de claras para maioneses e merengues, uma pá misturadora para genoise e cremes, e um gancho em espiral ideal para massas fermentadas, biscoitos e pão.

É possível controlar a velocidade de rotação da batedeira?

Sim, a batedeira dispõe de um controlo de velocidade que permite ajustar a rotação de 0 a 1200 rpm, adaptando-se perfeitamente a cada tipo de massa e ingrediente.

Os materiais dos acessórios são duráveis e fáceis de limpar?

A taça, as varas, o batedor e o gancho para massa são fabricados em aço inoxidável, um material robusto que facilita a limpeza e garante uma longa vida útil ao equipamento.

Onde posso utilizar esta batedeira? É adequada para um negócio de restauração?

Esta batedeira é ideal para cozinhas de restaurantes, pastelarias e padarias que necessitam de um equipamento fiável e eficiente para a confeção de massas, cremes e outras misturas.