

Ficha Tecnica



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

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



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/06/2026

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

Batedeira Planetária Profissional 20L 580x440x770h mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHB20B	Modelo:	B20B
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	78 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	B20B
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Batedeira planetária profissional de 20 litros com 3 velocidades. Ideal para pastelarias, padarias e cozinhas industriais. Garante misturas homogêneas.

Descrição Completa

Batedeira Planetária — Principais Vantagens

Equipe a sua confeitaria ou padaria com uma bateadeira industrial de alta performance, ideal para as exigências diárias do seu negócio. Este misturador planetário foi concebido para otimizar a preparação de massas diversas, desde a confeitaria de pão de ló delicado a massas densas para pão e pizza. A precisão do sistema de dupla rotação, rotativa e orbital, garante uma mistura homogênea, evitando o acúmulo da massa nas paredes da taça, resultando em produções de qualidade superior.

A segurança e a eficiência são pilares deste equipamento, que incorpora uma grelha de proteção robusta e um micro-interruptor de segurança que garante a interrupção imediata do motor em caso de necessidade. Os seus três acessórios incluídos, batedor, pá misturadora e gancho espiral, expandem a versatilidade, permitindo-lhe criar uma vasta gama de produtos, desde maioneses cremosas a biscoitos e croissants perfeitamente amassados.

Aplicações Profissionais

Esta amassadeira profissional é um ativo indispensável em qualquer cozinha industrial, pastelaria, padaria ou restaurante que procure otimizar os seus processos de preparação. A sua capacidade de 20 litros permite lidar com volumes consideráveis, acelerando a produção e garantindo a consistência das suas elaborações. É a escolha perfeita para estabelecimentos que necessitam de um equipamento fiável e multifuncional para a preparação de bolos, pães, massas folhadas, molhos e muito mais.

A facilidade de uso e a manutenção simplificada, com componentes amovíveis em aço inoxidável e seguros para alimentos, tornam-na uma solução prática e higiénica para o dia a dia. Ao investir neste misturador, a sua equipa beneficiará de um aumento significativo na produtividade, libertando tempo para se concentrar noutras tarefas essenciais e elevando a qualidade dos produtos oferecidos aos seus clientes.

Características Técnicas

Capacidade da taça	20 litros
Diâmetro da taça	315 x 290 (ØxH) mm

Velocidades	3 (105/180/425 rpm)
Tensão	230 V
Potência	1100 W
Peso	78 kg
Dimensões	580 x 440 x 770 (LxPxA) mm

Perguntas Frequentes

1. Que tipos de massas posso preparar com esta batedeira?

Pode preparar uma vasta gama de massas, incluindo massas leves como pão de ló e merengues, e massas mais densas como as de pão, pizza e pastelaria em geral. Os três acessórios incluídos adaptam-se a diversas consistências.

2. Quais as vantagens do sistema planetário de dupla rotação?

O sistema de dupla rotação assegura que a massa é misturada homogeneamente, pois tanto o batedor como a taça se movem; isto impede que os ingredientes adiram às paredes e garante uma mistura perfeita sem grumos.

3. É possível adicionar ingredientes durante o funcionamento?

Sim, a batedeira está equipada com uma grelha de proteção que permite adicionar ingredientes de forma segura enquanto a máquina está em funcionamento, otimizando o seu tempo de preparação.

4. Como é feita a limpeza e manutenção deste equipamento?

Todos os componentes amovíveis são fabricados em aço inoxidável e são seguros para alimentos, facilitando a limpeza e garantindo a máxima higiene após cada utilização. A sua construção robusta minimiza a necessidade de manutenção frequente.

5. Esta batedeira é adequada para cozinhas de grande volume?

Com uma capacidade de 20 litros e 3 velocidades potentes, esta batedeira é perfeitamente adequada para padarias, pastelarias e cozinhas profissionais que manuseiam grandes quantidades de massa diariamente, oferecendo robustez e durabilidade.