

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Batedeira Planetária Profissional 30L - 520x590x930mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHB30B	<b>Modelo:</b>	B30B
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	77 kg	<b>Dimensões:</b>	520 x 590 x 930 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	B30B
<b>Marca</b>	CLIMA

### Descricao Resumida

Batedeira planetária profissional de 30 litros com 3 velocidades, ideal para massas em padarias, pastelarias e cozinhas industriais. Garante misturas perfeitas.

## Descrição Completa

### Batedeira Planetária — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e versatilidade desta bateadeira industrial, um equipamento robusto concebido para otimizar as suas operações de padaria e pastelaria. Com a sua transmissão direta de engrenagens em aço e sistema planetário de dupla rotação, garante uma mistura homogénea e evita que as massas adiram às paredes da taça. Acompanha três acessórios essenciais e uma taça amovível em aço inoxidável, assegurando a máxima higiene e durabilidade. As três velocidades disponíveis permitem adaptar o batimento a diferentes tipos de preparações, desde massas leves a cremes densos, proporcionando resultados consistentes e de alta qualidade.

### Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas profissionais, hotéis, restaurantes e estabelecimentos de catering, esta misturadora é a solução perfeita para a produção em larga escala de massas diversas, como pão, bolos, pizzas, bem como claras em castelo e maioneses. A grelha de proteção de segurança permite adicionar ingredientes durante o funcionamento, otimizando o fluxo de trabalho e a produtividade. A facilidade de utilização e o acabamento profissional fazem dela um investimento indispensável para qualquer negócio que procure excelência na preparação de alimentos. A sua robustez garante uma longa vida útil mesmo sob uso intensivo.

### Características Técnicas

Capacidade da Taça	30 litros
Diâmetro da Taça (ØxH)	340x345 mm
Número de Velocidades	3
Tensão	230 V
Potência	1500 W
Peso	77 kg

<b>Dimensões (LxPxA)</b>	520x590x930 mm
<b>Acessórios Incluídos</b>	Batedor de claras, Pá misturadora, Gancho em espiral

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Para que tipo de preparações esta batedeira é mais indicada?

Esta batedeira é ideal para uma vasta gama de preparações, incluindo massas de farinha (como bolos e pão de ló), claras de ovo para soufflé ou merengue, e molhos como a maionese. A sua versatilidade torna-a perfeita para qualquer cozinha profissional exigente.

### 2. Quais os benefícios do sistema planetário de dupla rotação?

O sistema planetário de dupla rotação assegura que a taça e os acessórios rodam de forma simultânea e orbital. Isto garante uma mistura completa dos ingredientes e impede que as massas adiram às paredes do caldeirão, resultando em preparações perfeitamente homogéneas.

### 3. É possível adicionar ingredientes enquanto a máquina está em funcionamento?

Sim, a batedeira está equipada com uma grelha de proteção de segurança que permite adicionar ingredientes durante o processo de mistura. Esta funcionalidade aumenta a segurança e a conveniência, evitando a interrupção do trabalho.

### 4. Os acessórios e a taça são fáceis de limpar?

Sim, todos os componentes amovíveis, incluindo a taça e os três acessórios, são fabricados em aço inoxidável e são seguros para alimentos. A facilidade de remoção e o material resistente tornam a limpeza rápida e higiénica.

### 5. Quantas velocidades de mistura estão disponíveis e para que servem?

A batedeira possui três velocidades distintas que permitem ajustar a intensidade da mistura conforme a necessidade. As velocidades permitem tratar desde massas mais leves e aeradas até massas mais densas e pesadas, garantindo o ponto ideal para cada receita.