

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: 22/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Batedeira planetária 42 litros 3 velocidades 380V Trifásic

Informacoes do Produto

SKU:	CHIBT42-33	Modelo:	IBT42-33
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	IBT42-33

Descricao Resumida

Dados técnicos

- Capacidade da frigideira: 40 litros
- Diâmetro da frigideira: 400x430 (ØxH) mm
- Velocidade: 3
- Tensão: 400 V
- Potência: 1/1,5/1,85 (kW)
- Peso: 250 kg
- Dimensões: 620x900x1280 (LxPxA) mm

Descricao Completa

Características técnicas

- Máquinas para uso totalmente profissional com motores potentes. Ideais para uma mistura perfeita a níveis de velocidade óptimos.
- As batedeiras planetárias da série IBT permitem uma mistura muito intensa, rápida, homogénea e sem pontos mortos.
- Permite todas as funções básicas da batedeira, amassar todo o tipo de massas, misturar produtos semi-líquidos, emulsões e molhos diversos.
- Concebidas em conformidade com as directivas de segurança da UE e com a aprovação total da CE.
- Disponível em versões trifásicas com 3 velocidades e versões monofásicas com acionamento de velocidade variável (10% mais eficiência).
- Painel de controlo ergonómico, à prova de água, com temporizador de 60 minutos.
- Corpo cozido no forno e pintado com tinta eletrostática resistente à corrosão.
- Depósito e grelha de protecção em aço inoxidável AISI-304. A tampa de segurança permite a adição de produtos durante o trabalho, garantindo a segurança do operador. O dispositivo de segurança pára automaticamente a máquina quando a tampa é aberta.
- A protecção da cuba em aço inoxidável impede o funcionamento quando a parte frontal da protecção está fora de posição. As peças que entram em contacto com os alimentos são feitas de aço inoxidável para garantir a higiene e a saúde.

- Motor assíncrono com elevado binário de arranque.
- Sistema planetário protegido contra a água (comandos eléctricos IP 54, máquina geral IP 32).
- Movimento baseado num sistema planetário acionado por correia isento de óleo.
- Os rolamentos do veio são de tipo fechado e lubrificados para toda a vida, o que significa que já não é necessário prestar atenção à lubrificação (óleo de qualidade alimentar CODEX).

ACESSÓRIOS INCLUÍDOS:

- Batedor de arame para maionese, merengues, levantar claras de ovos, cremes moles, etc.
- Pá misturadora para genoises, cremes, etc.
- Gancho em espiral para massas de pastelaria, biscoitos, croissants, muffins, pequenas quantidades de massa de pão, pizza, etc.