

# 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: 18/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



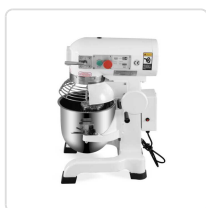
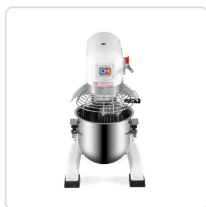
Hotelequip.pt

## Alimentador misturador planetário de 10 litros

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHB10B	<b>Modelo:</b>	B10B
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	B10B

## Descricao Resumida

### Dados técnicos

- Capacidade da frigideira: 10 litros
- Diâmetro da frigideira: 245x255 (ØxH) mm
- Velocidades: 90/160/300 rpm
- Tensão: 230 V
- Potência: 370 W
- Peso: 47 kg
- Dimensões: 340x440x650 (LxPxA) mm

## Descricao Completa

### Características técnicas

- Batedeira profissional para a preparação de massas de farinha (como bolos, pão de ló, etc.), claras de ovo (tipo soufflé, merengue, etc.), molhos (como maionese, etc.). É igualmente adequada para a mistura de líquidos.
- Esta batedeira está equipada de série com uma taça em aço inoxidável e três acessórios diferentes para misturar diferentes tipos de massa.
- Acabamento profissional, fácil utilização e elevada eficiência.
- Todos os componentes amovíveis são feitos de aço inoxidável e são seguros para alimentos.
- Funcionamento por meio de transmissão direta de engrenagens em aço.
- Grelha de proteção de segurança.
- Subida e descida da Marmita por alavanca ou volante.
- Marmita amovível em aço inoxidável com pegadas fáceis de utilizar.

- Motor com micro-interruptor de segurança.
- Equipado com 3 velocidades.
- Sistema planetário de dupla rotação. Rotação rotativa e orbital que evita a aderência da massa às paredes do caldeirão.
- Grelha de proteção através da qual se podem adicionar mais ingredientes durante o processo de mistura sem ter de desligar a máquina.

**ACESSÓRIOS INCLUÍDOS:**

- Batedor de claras para maionese, merengues, levantar claras, 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.