

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: 20/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



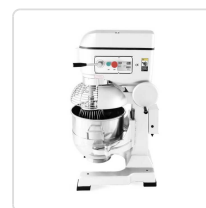
Hotelequip.pt

Batedeira planetária de 40 litros Amassadeira

Informacoes do Produto

SKU:	CHB40B	Modelo:	B40B
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	B40B

Descricao Resumida

Dados técnicos

- Capacidade da frigideira: 40 litros
- Diâmetro da frigideira: 370x370 (ØxH) mm
- Velocidades: 65/105/296 rpm
- Tensão: 230 V
- Potência: 2000 W
- Peso: 145 kg
- Dimensões: 580x660x1040 (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 misturar 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.