

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Misturador Planetário 20L Elétrico 230V para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE222843	Modelo:	222843
Marca:	HENDI	EAN:	8711369222843

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	222843

EAN

8711369222843

Descrição Resumida

Misturador planetário elétrico de 20L com 1100W, ideal para massas e cremes em cozinhas profissionais. Inclui 3 acessórios em aço inox e 3 velocidades.

Descrição Completa

Este misturador planetário de 20 litros, com motor de 1100W, é uma solução robusta para a preparação de massas e cremes em cozinhas profissionais. A sua construção em ferro fundido e taça em aço inoxidável AISI 201 garantem durabilidade e higiene.

Misturador Planetário — Características Técnicas

Estrutura	Ferro fundido com quatro pernas robustas
Tampa e Proteção da Taça	Aço inoxidável
Capacidade da Taça	20 L (aço inoxidável AISI 201)
Acessórios Incluídos	Batedor de arame, batedor plano, gancho para massa (aço inoxidável AISI 430)
Unidade Sem-fim	Aço revestido a cromo e engrenagens de bronze
Controlo de Velocidades	Analógico, 3 velocidades (197, 317, 462 rpm)
Carga Máxima de Farinha Seca	5 kg
Carga Máxima de Massa	8 kg
Posicionamento da Taça	Alavanca
Segurança	Proteção contra funcionamento sem taça/tampa, proteção contra sobreaquecimento
Potência	1100 W

Voltagem	230 V
Dimensões (LxPxA)	496x570x880 mm
Peso	78 kg

Aplicações Profissionais

Este misturador planetário é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde pastelarias, padarias e pizzarias a restaurantes de cozinha tradicional e cantinas. A sua capacidade de 20 litros permite a preparação eficiente de massas para pão, pizzas, bolos, cremes e recheios, adaptando-se às necessidades de produção de hamburgarias, snack-bares e serviços de catering.

Misturador Planetário — Principais Vantagens

- Estrutura robusta em ferro fundido que assegura estabilidade e durabilidade em ambientes de uso intensivo.
- Versatilidade com três acessórios em aço inoxidável (batedor de arame, batedor plano, gancho para massa) para diferentes tipos de preparações.
- Controlo analógico de 3 velocidades que permite ajustar a intensidade da mistura conforme a receita.
- Sistema de segurança integrado que impede o funcionamento sem a taça ou tampa corretamente posicionadas, e proteção contra sobreaquecimento.
- Unidade sem-fim de alto desempenho com aço revestido a cromo e engrenagens de bronze para uma operação fiável e prolongada.

Qual a capacidade máxima de massa que este misturador pode processar?

Este misturador planetário tem uma capacidade máxima para 8 kg de massa ou 5 kg de farinha seca, ideal para produções médias em cozinhas profissionais.

Que acessórios estão incluídos com o misturador?

O equipamento é fornecido com três acessórios essenciais em aço inoxidável AISI 430: um batedor de arame, um batedor plano e um gancho para massa, permitindo diversas preparações.

Este misturador possui mecanismos de segurança?

Sim, o misturador está equipado com proteção contra o funcionamento sem a taça ou tampa corretamente colocadas e um sistema de proteção contra sobreaquecimento reiniciável, garantindo a segurança do operador.

Quais as velocidades de operação disponíveis?

O misturador oferece três velocidades de operação, controladas analogicamente: 197 rpm, 317 rpm e 462 rpm, permitindo adaptar a mistura a diferentes consistências e ingredientes.

Qual o material da taça de mistura?

A taça de mistura de 20 litros é fabricada em aço inoxidável AISI 201, um material resistente e higiênico, adequado para o contacto com alimentos em ambientes profissionais.