

# 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



## Misturador Planetário, 20L, 230V/1100W, 496x570x(H)880mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE222843	<b>Modelo:</b>	HE222843
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369222843

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE222843

## Descricao Resumida

O Planetary Mixer 20 l é um dispositivo versátil e de alta qualidade concebido para amassar vários tipos de massa, bater ovos e claras de ovo ou misturar ingredientes. Perfeito para utilizar nas cozinhas mais exigentes.

Estrutura robusta em ferro fundido com quatro pernas

Fornecido com batedor de aço inoxidável, misturador, gancho para massa e taça grande

Unidade sem-fim durável feita de aço revestido a crómio

Controlos analógicos com 3 definições de velocidade

Sistema de protecção contra sobreaquecimento

Dimensões aprox: 500X560X880mm

Peso Líq.: 66,455 Kg.

## Descricao Completa

Estrutura em ferro fundido com quatro pernas robustas.

Tampa de bloco moldada por injeção e protecção da taça em aço inoxidável.

Copo de mistura resistente de 20L fabricado em aço inoxidável AISI 201.

Materiais com acessórios AISI 430 em aço inoxidável: uma mecha de arame, um batedor plano e um gancho para massa.

Unidade sem-fim de alto desempenho feita de aço revestido a crómio e engrenagens de bronze.

Controlos analógicos com definições de 3 velocidades: 197, 317 e 462 rpm.

Carga máxima de farinha seca: 5 kg.

Carga máxima da massa: 8 kg.

A taça é posicionada no lugar com uma alavanca.

Protegido contra o funcionamento sem uma taça ou tampa da taça colocadas correctamente.

Protecção contra sobreaquecimento reiniciável.

Peso: 78 kg.