

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Misturador Planetário 7L Elétrico 650W

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE222829	<b>Modelo:</b>	HE222829
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369222829

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE222829
<b>EAN</b>	8711369222829

## Descricao Resumida

Misturador planetário de 7 litros com 650W, ideal para pastelarias e cozinhas profissionais. Inclui taça inox e 3 acessórios. Painel digital e 3 velocidades.

## Descricao Completa

Este misturador planetário de 7 litros, com 650W de potência, é uma solução robusta para a preparação de massas e cremes em cozinhas profissionais. A sua construção em aço fundido garante durabilidade e desempenho.

### Misturador Planetário — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade da taça	7 L
Potência	650 W
Tensão	230 V
Velocidades	3 (128/ 252/ 545 RPM)
Capacidade máxima de farinha	0,8 kg
Estrutura	Aço fundido de alta qualidade
Material da taça	Aço inoxidável
Dimensões (LxPxA)	317x440x490 mm
Peso líquido	23,57 kg

<b>Painel de controlo</b>	Digital
<b>Acessórios incluídos</b>	Taça inox, batedor, varas, gancho de amassar
<b>Funcionalidades de segurança</b>	Interruptores de segurança, proteção contra sobrecarga, interruptor na proteção da taça

## Aplicações Profissionais

Este misturador planetário de 7L é ideal para estabelecimentos com produção de média escala, como pequenas pastelarias, cafés com confeção própria, pizzarias para massas de porções reduzidas, cantinas escolares ou empresariais, e restaurantes de bairro que preparem sobremesas ou massas frescas. A sua versatilidade permite a confeção de uma vasta gama de produtos, desde massas leves a cremes e molhos. É também uma excelente opção para food trucks e roulotes que necessitem de um equipamento robusto e eficiente para preparação de bases.

## Misturador Planetário — Principais Vantagens

- **Versatilidade de Preparação:** Com 3 velocidades e acessórios incluídos (batedor, varas, gancho de amassar), permite a confeção de diversas receitas, desde massas a cremes.
- **Segurança Operacional:** Equipado com múltiplos interruptores de segurança e proteção contra sobrecarga, garantindo a proteção do utilizador e do equipamento.
- **Durabilidade e Robustez:** A estrutura em aço fundido de alta qualidade assegura uma longa vida útil e resistência ao uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Controlo Preciso:** O painel de controlo digital facilita a seleção das velocidades e o acompanhamento do processo de mistura.
- **Eficiência:** Engrenagens e unidade sem-fim de alto desempenho garantem misturas homogéneas e eficazes.

### Qual a capacidade máxima de farinha que este misturador suporta?

A capacidade máxima recomendada para mistura de farinha neste misturador é de 0,8 kg, garantindo um desempenho ideal e a longevidade do equipamento.

### Que acessórios estão incluídos com o misturador?

O misturador inclui uma taça em aço inoxidável, um batedor, um conjunto de varas e um gancho de amassar, permitindo diversas preparações.

?

### Quantas velocidades de trabalho possui este equipamento?

?

Este equipamento dispõe de 3 velocidades distintas: 128, 252 e 545 rotações por minuto (RPM), adaptáveis às necessidades de cada receita.

**É seguro utilizar este misturador em ambientes profissionais?**

Sim, o misturador está equipado com vários interruptores de segurança e proteção contra sobrecarga, incluindo um sensor na proteção da taça que desliga a máquina ao ser aberta.

**Qual a voltagem necessária para operar este misturador?**

O misturador opera com uma tensão de 230V, sendo compatível com a maioria das instalações elétricas profissionais em Portugal.