

# 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



## Batedeira Planetária 7L Profissional 800W para Cozinha

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE221150	<b>Modelo:</b>	221150
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369221150

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	221150
<b>EAN</b>	8711369221150

## Descricao Resumida

Batedeira planetária profissional de 7L e 800W, ideal para massas e cremes. Inclui 4 acessórios laváveis, arranque lento e segurança reforçada.

## Descricao Completa

Esta bateadeira planetária de 7 litros e 800W é um equipamento robusto e essencial para a preparação de massas, cremes e misturas em cozinhas profissionais, garantindo um desempenho fiável e consistente para as suas necessidades diárias.

### Batedeira Planetária — Características Técnicas

<b>Capacidade da Taça</b>	7 L
<b>Potência</b>	800 W
<b>Voltagem</b>	230 V
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	470 x 263 x 413 mm
<b>Peso Líquido</b>	12,56 kg
<b>Materiais</b>	Plásticos, Metais, Alumínio fundido, Aço inoxidável 18/8, Silicone
<b>Acessórios Incluídos</b>	Batedor de varas, Batedor plano, Gancho de massa (aço inox 18/8), Batedor plano com rebordo de silicone
<b>Segurança</b>	Microinterruptor, Tampa fixa com inserção segura, Proteção contra sobreaquecimento

## Funcionalidades

Arranque lento, Acessórios laváveis na máquina de lavar louça

## Batedeira Planetária — Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para pastelarias, padarias de pequena e média dimensão, restaurantes com produção própria de pão ou doçaria, cantinas escolares, hamburgarias e snack-bares que necessitam de preparar massas para pão, pizzas, bolos, cremes e molhos. A sua capacidade de 7 litros permite a confeção de quantidades adequadas para operações diárias, desde a preparação de sobremesas em hotéis até à mistura de ingredientes em roulotes e food trucks.

## Batedeira Planetária — Principais Vantagens

A construção robusta e o motor potente de 800W garantem um desempenho de uso intensivo, adequado para as exigências de uma cozinha profissional. O microinterruptor e a tampa transparente fixa com inserção segura asseguram a máxima segurança durante a operação, prevenindo acidentes. O arranque lento protege o motor e os ingredientes, enquanto os quatro acessórios incluídos, laváveis na máquina de lavar louça, oferecem versatilidade e facilidade de limpeza.

### Que tipo de preparações posso fazer com esta batedeira?

Esta batedeira é versátil e permite preparar massas leves e pesadas (pão, pizza), cremes, merengues, chantilly, purés e outras misturas, graças aos seus quatro acessórios específicos.

### Os acessórios são fáceis de limpar?

Sim, todos os quatro acessórios fornecidos (batedor de varas, batedor plano, gancho de massa e batedor plano com rebordo de silicone) são laváveis na máquina de lavar louça, facilitando a higiene diária.

### Esta batedeira é segura para o uso diário numa cozinha profissional?

Sim, a segurança é uma prioridade. Inclui um microinterruptor que só permite o funcionamento com a taça corretamente posicionada e uma tampa transparente fixa com inserção segura para evitar acidentes com os dedos.

### Qual a vantagem do arranque lento?

O arranque lento permite que a batedeira aumente gradualmente a velocidade, evitando salpicos de ingredientes e garantindo uma mistura mais homogénea e controlada desde o início da operação.

**É um equipamento durável para uso intensivo?**

Sim, esta batedeira foi concebida para um desempenho de uso intensivo em ambientes profissionais, com um motor robusto e proteção contra sobreaquecimento, garantindo longevidade e fiabilidade.