

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Batedeira Profissional de 7 Litros para Pastelaria

Informacoes do Produto

SKU:	MS1005.775.001	Modelo:	PL7
Marca:	Magnus	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Magnus
Modelo	PL7

Descricao Resumida

Batedeira profissional de 7 litros, ideal para pastelaria e hotelaria. Estrutura robusta, cuba em inox, velocidade variável. Inclui pinha, batedor e gancho.

Descrição Completa

Batedeira Profissional de 7 Litros — Principais Vantagens

Concebida para o ambiente exigente da restauração e hotelaria, esta batedeira (ou misturadora) de 7 litros oferece desempenho robusto e fiabilidade para as suas preparações diárias. A sua estrutura sólida em corpo branco, combinada com a cuba e grelha em aço inoxidável, garante durabilidade e facilidade de limpeza, essenciais em qualquer cozinha profissional. É a solução ideal para pastelarias, padarias e cozinhas industriais que procuram um equipamento eficiente e de longa duração.

A versatilidade é um dos pontos fortes deste equipamento. Com velocidade variável, permite adaptar-se a uma vasta gama de receitas, desde massas leves a cremes densos, garantindo sempre a textura perfeita. A cuba removível facilita não só o manuseamento dos ingredientes, mas também a higienização pós-utilização, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha.

Fornecida com pinha, batedor e gancho, esta batedeira está preparada para todas as suas necessidades de mistura, amassadura e emulsão, eliminando a necessidade de adquirir acessórios adicionais. A sua conceção ergonómica e os materiais de alta qualidade asseguram uma operação segura e eficaz, contribuindo para a produtividade da sua equipa.

Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para pastelarias que produzem em volume médio, padarias, e cozinhas de hotéis e restaurantes que requerem consistência e eficiência nas suas preparações. Ideal para amassar massas de pão e bolos, misturar recheios, bater claras em castelo e preparar cremes, suporta o uso intensivo diário sem comprometer o desempenho. A sua capacidade de 7 litros torna-a ideal para pequenas e médias produções.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	380x240x410 mm

Potência	0.3 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Capacidade da Cuba	7 L
Peso	13.8 kg
Material da Estrutura	Corpo branco
Material da Cuba e Grelha	Aço inoxidável
Cuba	Removível
Velocidade	Variável
Acessórios Incluídos	Pinha, batedor e gancho