

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Batedeira Planetária Digital 7 L

Informacoes do Produto

SKU:	MS1005.775.002	Modelo:	PL7-D
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	21 kg	Dimensões:	460 x 340 x 520 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	PL7-D

Descricao Resumida

Batedeira digital planetária de 7L, ideal para cozinhas profissionais. Integra 5 velocidades eletrônicas e temporizador para máxima eficiência.

Descricao Completa

Batedeira planetária 7L — Batedeira Digital — Principais Vantagens

Desenvolvida para cozinhas profissionais e pastelarias, a nossa batedeira digital de 7 litros oferece desempenho excepcional e durabilidade. Com a sua estrutura robusta em corpo branco e cuba removível em aço inoxidável, garante uma limpeza fácil e resistência à corrosão, fatores essenciais para ambientes de trabalho intensivos. Este equipamento é a solução ideal para os seus preparados mais exigentes, desde massas leves a cremes densos, assegurando sempre resultados excelentes.

Aplicações Profissionais

Esta misturadora planetária é perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo pastelarias, padarias, restaurantes e hotéis. A sua versatilidade permite o uso em diferentes receitas, graças ao variador eletrónico de 5 velocidades que assegura o controlo preciso sobre o processo de mistura. A adição do temporizador otimiza os fluxos de trabalho, permitindo que a sua equipa se concentre noutras tarefas enquanto a máquina opera com autonomia, aumentando a eficiência na sua cozinha.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	460x340x520 mm
Potência	0.65 kW
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz
Capacidade da cuba	7 l
Peso	21 kg
Velocidades	5 (eletrónico)
Acessórios Incluídos	Pinha, batedor e gancho
Material da cuba	Aço inoxidável

Material da estrutura	Corpo branco
Temporizador	Sim

Perguntas Frequentes

1. Que tipo de preparações posso realizar com esta amassadeira?

Com a batedeira digital de 7L, é possível preparar uma vasta gama de receitas, desde massas leves para bolos e pães, a cremes, merengues e mousses. Os acessórios incluídos (pinha, batedor e gancho) garantem versatilidade para diversas consistências.

2. A cuba em aço inoxidável é fácil de limpar?

Sim, a cuba removível em aço inoxidável foi concebida para uma limpeza rápida e eficiente. O aço inoxidável é um material altamente higiénico e resistente, ideal para manter os padrões de limpeza exigidos em cozinhas profissionais.

3. Como funciona o variador eletrónico de 5 velocidades?

O variador eletrónico de 5 velocidades permite ajustar a intensidade da mistura de forma gradual e precisa. Esta funcionalidade é crucial para adaptar a força e a velocidade da batedeira ao tipo específico de ingrediente ou massa que está a ser preparada, garantindo sempre a textura ideal.

4. A batedeira possui temporizador? Qual a sua utilidade?

Sim, este modelo de batedeira está equipado com um temporizador, que possibilita programar o tempo exato de mistura necessário para cada receita. Esta funcionalidade aumenta a autonomia do equipamento e a produtividade da sua equipa, uma vez que a máquina irá parar automaticamente após o tempo definido.

5. Esta batedeira é adequada para negócios de hotelaria e restauração?

Absolutamente. Graças à sua construção robusta, variador eletrónico de velocidades e capacidade de cuba de 7 litros, esta batedeira é perfeitamente adequada para a produção intensiva exigida em padarias, pastelarias, restaurantes e unidades de hotelaria, onde a eficiência e a qualidade são prioritárias.