

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



## Batedeira Profissional Elétrica 5L Orbital 300W

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	LA69084	<b>Modelo:</b>	LA69084
<b>Marca:</b>	LACOR	<b>EAN:</b>	8414271690846

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	LACOR
<b>Modelo</b>	LA69084
<b>EAN</b>	8414271690846

### Descricao Resumida

Batedeira elétrica profissional de 5L com 300W, ideal para bater, misturar e amassar. Movimento orbital e velocidade regulável para preparações perfeitas e homogêneas.

## Descricao Completa

Concebida para otimizar o processo de confeitaria em cozinhas profissionais, esta batedeira elétrica de 5 litros e 300W oferece uma solução eficiente para bater, misturar e amassar. Com o seu sistema de movimento orbital, garante a homogeneidade perfeita das preparações, crucial para a qualidade final em pastelarias e restaurantes. A capacidade de 5 litros é ideal para produções médias, desde massas leves a cremes densos, adaptando-se às necessidades diárias de qualquer estabelecimento.

### Batedeira Profissional — Características Técnicas

<b>Potência</b>	300 W
<b>Velocidade</b>	130 – 850 r.p.m.
<b>Capacidade da Tigela</b>	5 L
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	230 x 145 x 410 mm (23 x 14,5 x 41 cm)
<b>Peso</b>	20.8 kg
<b>Movimento</b>	Orbital
<b>Velocidade</b>	Regulável
<b>Braço</b>	Basculante para acessórios

### Aplicações Profissionais

Esta batedeira profissional é uma ferramenta indispensável para o Chef de pastelaria que necessita de preparar cremes, massas de bolo ou merengues com consistência impecável. Ideal para o proprietário de um snack-bar ou restaurante de cozinha tradicional que procura otimizar a *mise en place*, desde a preparação de recheios a molhos. A sua robustez e versatilidade tornam-na

adequada para cantinas mais pequenas ou food trucks, onde o espaço é limitado mas a eficiência é prioritária.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A seleção desta batedeira destaca-se pela sua capacidade de proporcionar resultados consistentes e de elevada qualidade, superando alternativas que oferecem apenas movimentos rotativos simples. O movimento orbital garante que todos os ingredientes são incorporados de forma uniforme, eliminando pontos mortos e reduzindo o tempo de mistura. A velocidade regulável e o braço basculante facilitam a troca de acessórios e a adição de ingredientes, otimizando o fluxo de trabalho durante o *rush* do serviço e garantindo o cumprimento de normas HACCP através da homogeneidade das misturas.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a capacidade real da tigela desta batedeira profissional?

A tigela desta batedeira tem uma capacidade de 5 litros, o que é adequado para a preparação de massas e cremes em estabelecimentos com volume de produção médio, como pastelarias ou restaurantes de pequeno e médio porte.

### Como o movimento orbital melhora a qualidade das minhas preparações?

O movimento orbital permite que o batedor se mova tanto em torno do seu próprio eixo quanto em torno da borda da tigela. Isso garante uma mistura mais completa e uniforme, eliminando a necessidade de raspar constantemente os lados da tigela e resultando em texturas mais suaves e consistentes.

### Esta batedeira é adequada para massas mais densas, como massa de pão?

Sim, com 300W de potência e velocidade regulável, esta batedeira é capaz de amassar massas de densidade variada, incluindo massa de pão e pizza. A sua construção robusta e movimento orbital asseguram um processamento eficaz sem sobrecarga do motor.

### Como devo limpar e manter a minha batedeira para prolongar a vida útil?

Recomenda-se a limpeza imediata da tigela e dos acessórios após cada utilização com água morna e detergente neutro. O corpo da batedeira deve ser limpo com um pano húmido, evitando a imersão em água. Uma manutenção regular garante o bom funcionamento e a

higiene do equipamento.

#### **Quais os acessórios incluídos com a batedeira?**

Embora os acessórios específicos não estejam detalhados nos dados fornecidos, batedeiras deste tipo profissional geralmente incluem batedor de arame, gancho de massa e pá misturadora, essenciais para as diversas funções de bater, amassar e misturar. O braço basculante permite fácil acoplamento.