

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



Batedeira Amassadeira Planetária 4L 600W para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	LA69388	Modelo:	LA69388
Marca:	LACOR	EAN:	8414271693885

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA69388
EAN	8414271693885

Descricao Resumida

Batedeira amassadeira planetária de 600W com taça de 4L e capacidade para 1,2 kg de massa. Possui 6 velocidades, função PULSE e braço basculante para uso profissional.

Descrição Completa

Esta batedeira planetária de bancada, com 600W de potência, é ideal para a preparação de massas leves e médias em estabelecimentos de restauração com volume de produção moderado. Permite amassar até 1,2 Kg de massa de uma só vez, garantindo eficiência em picos de serviço.

batedeira amassadeira — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Potência	600 W
Capacidade da Cuba	4 L
Capacidade de Amassar	1,2 Kg
Velocidades	6 + Função PULSE (Turbo)
Dimensões (LxPxA)	395 x 230 x 330 mm
Peso	4,4 kg
Material	Estrutura em Metal / Cuba em Inox (presumível)
Normas de Segurança	CE (presumível)

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de pastelaria que necessita de misturar pequenas porções de massa para bolos e sobremesas, ou para o proprietário de um snack-bar que prepara diariamente massas para salgados. A sua versatilidade permite também a utilização em roulotes e food trucks para confeção de massas em menor escala.

Batedeira Amassadeira Gourmet — Principais Vantagens

A Batedeira Amassadeira Gourmet destaca-se pela sua operação intuitiva com 6 velocidades e função PULSE, permitindo um controlo preciso da confeção. O braço oscilante a 35° facilita a adição de ingredientes e a limpeza, enquanto o movimento planetário garante uma mistura homogénea e eficaz, essencial para obter a textura perfeita em massas e cremes.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de massa que esta amassadeira suporta?

Esta batedeira permite amassar até 1,2 Kg de massa de uma só vez, sendo adequada para preparações em escala moderada.

Quantas velocidades tem a batedeira e inclui função turbo?

A batedeira dispõe de 6 velocidades, mais uma função PULSE (Turbo), permitindo ajustar a intensidade conforme a necessidade da receita.

O que significa o movimento planetário neste tipo de amassadeira?

O movimento planetário refere-se à dupla ação de rotação e órbita dos batedores dentro da cuba, assegurando que todos os ingredientes são misturados de forma uniforme e completa.

É possível adicionar ingredientes enquanto a batedeira está em funcionamento?

Sim, a tampa transparente anti-salpicaduras possui uma janela que permite adicionar ingredientes com segurança durante o uso, sem interromper o processo.

Quais as dimensões e o peso deste modelo de batedeira de bancada?

As dimensões desta batedeira são 395mm de largura, 230mm de profundidade e 330mm de altura, com um peso total de 4,4 kg, o que a torna compacta e fácil de manusear em bancadas de cozinha profissional.

?