

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Batedeira de Bancada 5L para Pastelaria e Padaria

Informacoes do Produto

SKU:	UD2521.405	Modelo:	UD2521.405
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	1 kg	Dimensões:	400 x 310 x 455 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2521.405
Marca	UDI
Capacidade (L)	Até 6 L
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Batedeira profissional de bancada com 5L e 1 HP. Ideal para amassar, bater e misturar, otimizando o trabalho em cozinhas, pastelarias e padarias.

Descricao Completa

Batedeira Planetária — Principais Vantagens

Esta misturadora planetária de 5 litros é uma ferramenta robusta e indispensável para qualquer cozinha industrial, pastelaria ou restaurante que procure excelência e consistência nos seus preparados. Com 1 HP de potência, esta máquina garante uma mistura vigorosa e homogênea, essencial para obter os melhores resultados em diversas receitas. A sua construção duradoura foi concebida para resistir ao uso contínuo, assegurando uma operação fiável e ininterrupta, vital para o ritmo acelerado da restauração.

Os comandos desta amassadeira estão estrategicamente posicionados na parte superior, facilitando o acesso e a ergonomia durante a utilização, mesmo em ambientes de trabalho exigentes. A versatilidade é um dos seus pontos fortes, permitindo amassar até 1 kg de massa, emulsionar ingredientes líquidos e misturar cremes sem esforço, graças aos seus acessórios padrão de alta qualidade e à taça em aço inoxidável.

Aplicações Profissionais

Esta máquina é perfeita para pastelarias, padarias, hotéis e restaurantes com produção diária de massas, cremes e outros produtos de confeitaria. A sua capacidade de 5 litros e potência de 1 HP são adequadas para volumes de produção pequenos a médios, tornando-a ideal para estabelecimentos que pretendem otimizar a sua capacidade de preparação sem comprometer a qualidade.

Representa uma mais-valia em cozinhas com espaço limitado, onde a facilidade de acesso aos controlos e as dimensões compactas a tornam uma escolha prioritária para chefes e pasteleiros que necessitam de um equipamento prático e eficiente. Prepare massas para pão, bolos, pizzas, chantilly e muito mais com um único equipamento, garantindo sempre a mesma qualidade superior.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxPxA)	400x310x455 mm

Característica	Detalhe
Capacidade da Cuba	5 Litros
Capacidade de Massa	1 kg
Velocidade	40-260 rpm
Potência	1 HP
Tensão	230 V
Peso Líquido/Bruto	15 kg / 18 kg
Acessórios Standard	Tina em aço inoxidável de 5 litros, gancho de massa, espátula e pinha.

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões desta batedeira profissional e qual o espaço necessário para a sua instalação?

A: A batedeira profissional tem dimensões de 400x310x455 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço ligeiramente maior para garantir ventilação adequada e acesso fácil para operação e limpeza, especialmente devido aos controlos montados na parte superior.

Q: Quais os requisitos elétricos para a instalação desta batedeira?

A: Esta batedeira requer uma tensão de 230 V. É fundamental garantir que a sua instalação elétrica possui a voltagem adequada e um circuito dedicado que suporte a potência de 1 HP do equipamento para um funcionamento seguro e eficiente.

Q: Que acessórios estão incluídos com a batedeira de 5 litros?

A: O equipamento standard inclui uma tina em aço inoxidável de 5 litros, um gancho de massa, uma espátula e uma pinha. Estes acessórios são projetados para otimizar a sua produção e versatilidade na cozinha.

Q: Como se realiza a manutenção e limpeza desta batedeira profissional?

A: A limpeza regular é essencial. A tina em aço inoxidável e os acessórios são removíveis para facilitar a lavagem. Recomenda-se o uso de detergentes suaves e água morna. As superfícies externas podem ser limpas com um pano húmido, evitando a entrada de líquidos nos componentes elétricos. Consulte o manual para instruções detalhadas de manutenção.

Q: Esta batedeira é adequada para que tipo de estabelecimentos?

A: Perfeita para pastelarias, padarias, hotéis e restaurantes, a batedeira é ideal para produções diárias de massas, cremes e outros produtos de confeitaria. A sua capacidade de 5 litros é especialmente útil para pequenos e médios volumes de produção.