

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



Batedeira Profissional 8L SP 800A-B 230V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2521.412	Modelo:	2521.412
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	1.4 kg	Dimensões:	470 x 280 x 580 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2521.412
Capacidade (L)	7-10 L
Instalação	De Bancada
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Batedeira profissional de 8 litros com 3 velocidades. Ideal para pastelarias, padarias e restaurantes. Inclui temporizador e proteção térmica.

Descricao Completa

batedeira profissional — Batedeira Planetária — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com uma batedeira industrial robusta e eficiente, ideal para qualquer restaurante ou pastelaria. Esta máquina versátil, com controlos frontais para máxima acessibilidade em espaços confinados, garante uma operação segura e conveniente para a sua equipa. A sua construção pensada para durabilidade e facilidade de uso eleva o padrão de preparação de massas e misturas na gastronomia. Desde a conceção de padaria fina até às bases de confeitaria, a performance é consistentemente elevada.

Pensada para ambientes de trabalho exigentes, incorpora funcionalidades de segurança avançadas, como botões de arranque e paragem de emergência, permitindo uma interrupção imediata em caso de necessidade. Adicionalmente, um temporizador integrado de 15 minutos assegura precisão no processo, desligando automaticamente o aparelho e protegendo contra sobrecarga térmica, prolongando a vida útil do equipamento crucial para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

A versatilidade deste equipamento torna-o indispensável em várias operações dentro do setor de hotelaria e restauração. É a solução perfeita para pastelarias e padarias que necessitam de preparar pequenas a médias quantidades de massas e cremes. Também serve cozinhas de restaurantes, hotéis e catering que requeiram a mistura eficiente de ingredientes para as suas ementas. A sua capacidade de 8 litros e os acessórios incluídos, como o gancho de massa, espátula e pinha, garantem que a máquina de misturar é adequada para uma vasta gama de receitas, desde pães e bolos até molhos e recheios.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (mm)	470x280x580
Capacidade da Cuba (Lt)	8

Característica	Valor
Capacidade de Massa (kg)	1,4
Velocidade (rpm)	132/234/421
Peso Líquido - Bruto (kg)	26/28
Potência (hp)	1/4
Tensão (V)	230

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de massa que esta batedeira suporta?

Esta amassadeira foi concebida para processar até 1,4 kg de massa, tornando-a ideal para produções de pequena e média escala em estabelecimentos de restauração e padaria.

Os controlos são realmente de fácil acesso em cozinhas pequenas?

Sim, o design dos controlos frontais assegura que todos os utilizadores possam operar a misturadora com facilidade, mesmo em ambientes de cozinha mais apertados, otimizando o fluxo de trabalho e a segurança.

Que acessórios vêm incluídos com a batedeira?

O equipamento é fornecido com uma cuba de aço inoxidável de 8 litros de alta qualidade, um gancho de massa, uma espátula e uma pinha, cobrindo as necessidades essenciais de mistura e amassadura.

A batedeira possui características de segurança?

Absolutamente. Inclui botões separados de arranque e paragem de emergência para uma resposta rápida em situações imprevistas, e um sistema de proteção contra sobrecarga térmica para a longevidade do motor.

É possível definir o tempo de funcionamento da batedeira?

Sim, está equipada com um temporizador de 15 minutos que desliga automaticamente a máquina após o período programado, permitindo precisão nas suas receitas e uma maior autonomia na cozinha.