

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 Elétrica 10 Litros

Informacoes do Produto

SKU:	UD2521.415	Modelo:	UD2521.415
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	3.4 kg	Dimensões:	460 x 450 x 760 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2521.415
Marca	UDI
Capacidade (L)	7-10 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Batedeira profissional elétrica de 10 litros, com capacidade para 3,4 kg de massa. Controle frontal e funções de segurança para uso intensivo em hotelaria.

Descricao Completa

Batedeira Profissional Elétrica — Batedeira Elétrica — Principais Vantagens

Esta batedeira profissional de 10 litros é a solução ideal para cozinhas de restauração, pastelarias e hotéis que procuram eficiência e fiabilidade. Concebida para lidar com massas até 3,4 kg, garante resultados consistentes e de alta qualidade em diversas preparações, desde massas leves a mais densas.

Com comandos intuitivos montados na frente, a operação torna-se simples e segura, mesmo em ambientes de cozinha mais exigentes. A sua robustez e design pensado para o uso intensivo asseguram uma longa vida útil e um desempenho ininterrupto, elementos cruciais para qualquer negócio na área alimentar.

A segurança é uma prioridade, incorporando botões separados de arranque e paragem de emergência que permitem desligar a máquina instantaneamente em caso de necessidade. Adicionalmente, o temporizador de 15 minutos e a proteção contra sobrecarga térmica oferecem maior tranquilidade e prolongam a vida útil do equipamento.

A versátil misturadora adapta-se a múltiplas tarefas, desde a confeção de pão e bolos até à montagem de claras em castelo e à mistura de ingredientes para molhos e recheios. A sua capacidade e potência são ideais para estabelecimentos com produção diária considerável, permitindo otimizar o tempo de preparação e manter a consistência dos produtos, essencial para a satisfação do cliente.

Aplicações Profissionais

Esta amassadeira é perfeitamente adequada para pastelarias, padarias, restaurantes, hotéis e cozinhas industriais que necessitem de preparar massas, cremes e misturas em volumes médios a grandes. Devido à sua capacidade e potência, é ideal para estabelecimentos com produção diária considerável, permitindo otimizar o tempo de preparação e manter a consistência dos produtos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões (LxPxA)	460x450x760 mm
Capacidade da Cuba	10 Litros
Capacidade de Massa	3,4 kg
Velocidades	106/196/358 rpm
Peso Líquido	78 kg
Peso Bruto	87 kg
Potência	1/3 CV (Hp)
Tensão	230 V
Equipamento Standard	Tina de aço inoxidável de 10L, gancho de massa, espátula, pinha

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de massa que esta batedeira profissional consegue processar?

Esta batedeira tem uma capacidade máxima para processar até 3,4 kg de massa. É ideal para produções médias em padarias, pastelarias e restaurantes que buscam eficiência.

Que acessórios estão incluídos com a máquina de bater?

O equipamento standard inclui uma tina de aço inoxidável de alta qualidade de 10 litros, um gancho de massa, uma espátula e uma pinha. Estes cobrem as necessidades essenciais de mistura e batimento em qualquer cozinha profissional.

É fácil de usar em cozinhas com espaço limitado?

Sim, os comandos são montados na frente para facilitar o acesso, o que é uma vantagem em ambientes de cozinha mais compactos. O seu design contribui para melhor integração no espaço disponível.

Que funcionalidades de segurança possui este mixer industrial?

A batedeira está equipada com botões separados de arranque e paragem de emergência, um temporizador de 15 minutos e proteção contra sobrecarga térmica. Estas características garantem a segurança do operador e a durabilidade do equipamento.

Como devo realizar a manutenção e limpeza desta batedeira?

Para uma manutenção adequada, limpe a cuba, o gancho de massa, a espátula e a pinha após cada utilização com detergente neutro e água quente. A estrutura exterior deve ser limpa com um pano húmido, evitando jatos de água diretos sobre os componentes elétricos.