

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 Planetária Industrial 40L 400V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2521.435	Modelo:	UD2521.435
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	18.1 kg	Dimensões:	750 x 650 x 1310 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2521.435
Marca	UDI
Capacidade (L)	26–50 L
Instalação	De Chão
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Batedeira planetária industrial de 40L e 1,5 Hp para grandes produções. Inclui 3 velocidades, cuba e acessórios em inox.

Descricao Completa

Batedeira Planetária — Principais Vantagens

Esta batedeira industrial de 40 litros é uma solução central para cozinhas profissionais exigentes no setor de hotelaria e restauração. Este misturador foi concebido para lidar com grandes volumes de misturas e massas, otimizando a eficiência operacional e poupando tempo valioso em ambientes de ritmo acelerado.

Com três configurações de velocidade diferentes, esta versátil amassadeira adapta-se a uma vasta gama de preparações, desde massas leves até constituições mais densas, assegurando sempre resultados consistentes e de alta qualidade. Os comandos localizados na parte frontal facilitam a sua operação, mesmo em espaços reduzidos, e os botões de paragem e arranque de emergência reforçam a segurança no seu dia a dia.

A integração de um temporizador de 15 minutos com paragem automática, juntamente com a proteção contra sobrecarga térmica, sublinha o foco na durabilidade e funcionalidade do equipamento. Esta máquina representa um investimento estratégico para estabelecimentos que ambicionam desempenho superior e fiabilidade na produção de pastelaria e padaria.

Aplicações Profissionais

Esta misturadora ou batedeira é ideal para padarias, pastelarias, restaurantes, hotéis e cozinhas industriais que necessitam de preparar massas para pão, bolos, pizzas, cremes e outros preparados em grandes quantidades. Com a sua capacidade de 40 litros e os acessórios complementares, torna-se indispensável para operações de média a grande escala, garantindo uma produção homogénea e consistentemente de alta qualidade.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	750x650x1310 mm
Capacidade da Cuba	40 Litros

Capacidade de Massa	18,1 kg
Velocidades	99/176/320 rpm
Peso Líquido	260 kg
Peso Bruto	280 kg
Potência	1,5 Hp
Tensão	400 V
Equipamento Standard	Tina de aço inoxidável de 40L, gancho de massa, espátula e pinha.
Segurança	Botões separados de arranque e paragem de emergência, temporizador de 15 minutos, proteção contra sobrecarga térmica.

Perguntas Frequentes

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

R: Esta batedeira foi projetada para processar até 18,1 kg de massa, sendo ideal para produções em grande volume em estabelecimentos de restauração.

Q: Que acessórios estão incluídos na compra?

R: O equipamento standard inclui uma cuba de aço inoxidável de 40 litros, um gancho de massa, uma espátula e uma pinha, cobrindo as necessidades básicas de qualquer cozinha profissional.

Q: É fácil de manobrar em espaços apertados?

R: Sim, os comandos estão convenientemente localizados na parte frontal do equipamento, facilitando o acesso e a operação mesmo em ambientes de cozinha com espaço limitado.

Q: Quais são as dimensões desta batedeira industrial?

R: A batedeira planetária industrial tem dimensões de 750x650x1310 mm (largura x profundidade x altura), o que facilita a sua integração em diversos layouts de cozinha profissional.

Q: Que tipo de preparações posso fazer com esta batedeira?

R: Com três velocidades e acessórios versáteis, é perfeita para uma ampla gama de receitas, desde massas leves para bolos e cremes a massas mais densas para pão e pizza, garantindo sempre a melhor textura.