

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 rápido
ao produto



Batedeira Profissional Elétrica 20L para Massa

Informacoes do Produto

SKU:	UD2521.441	Modelo:	UD2521.441
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	4.6 kg	Dimensões:	460 x 550 x 830 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2521.441
Marca	UDI
Capacidade (L)	16–25 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Batedeira profissional elétrica de 20L com cuba em aço inoxidável, ideal para massas em cozinhas profissionais. Inclui gancho, espátula e pinha.

Descricao Completa

Batedeira profissional — Batedeira Planetária — Principais Vantagens

Concebida para as exigências intensivas do setor da restauração e hotelaria, esta amassadeira elétrica de 20 litros assegura uma performance robusta e consistente no processamento de diversos tipos de massa. A sua versatilidade e capacidade tornam-na ideal para padarias, pastelarias e cozinhas industriais que procuram otimizar a produção diária. A estrutura reforçada e os componentes de alta durabilidade garantem um funcionamento contínuo e fiável em ambientes de trabalho rigorosos.

Equipada com controlos intuitivos, incluindo botões separados de arranque e paragem de emergência, oferece segurança acrescida aos operadores. O temporizador integrado de 15 minutos e a proteção contra sobrecarga térmica contribuem para a preservação do equipamento e a eficiência operacional. A cuba em aço inoxidável e os acessórios padrão facilitam a limpeza e manutenção, prolongando a vida útil do aparelho.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável em ambientes de alta produção, como padarias industriais, pastelarias gourmet, restaurantes de grande volume e hotéis. É perfeito para preparar massas de pão, bolos, pizzas, crepes e uma variedade de produtos de confeitaria. A sua capacidade de processar até 4,6 kg de massa por lote permite gerir picos de procura e manter a consistência na qualidade dos produtos finais, garantindo a satisfação dos clientes.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (LxPxA)	460x550x830 mm
Capacidade da Cuba	20 Litros
Dimensão da Cuba	340x300 mm

Característica	Valor
Capacidade de Massa	4,6 kg
Velocidades	106 / 205 / 395 RPM
Peso Líquido	94 kg
Peso Bruto	106 kg
Potência	1/2 HP
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Q: Quais são as dimensões da batedeira profissional de 20 litros e o espaço necessário para a sua instalação? A: A batedeira profissional de 20 litros possui dimensões de 460x550x830 mm (largura x profundidade x altura). Para uma operação eficiente e segura, é recomendável garantir um espaço que permita fácil acesso para carregamento, descarga e limpeza, tipicamente com uma folga mínima de 10 cm em todos os lados e na parte traseira para ventilação e manutenção.

Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para esta batedeira? A: Esta batedeira opera com uma tensão de 230 V. É essencial que a instalação elétrica cumpra as normas de segurança aplicáveis e que esteja dimensionada para suportar a potência de 1/2HP (aproximadamente 0,37 kW). Recomenda-se a ligação a uma tomada com ligação à terra e, se possível, um circuito dedicado para evitar sobrecargas com outros equipamentos.

Q: Que tipo de acessórios estão incluídos com a batedeira profissional de 20 litros? A: A batedeira é fornecida com uma cuba de aço inoxidável de alta qualidade com capacidade de 20 litros, um gancho de massa, uma espátula e uma pinha. Estes acessórios são projetados para otimizar a preparação de diferentes tipos de massas e misturas no seu estabelecimento.

Q: Como se realiza a manutenção e limpeza diária da batedeira? A: A limpeza diária da batedeira é simples. Após cada utilização, desligue o equipamento da corrente elétrica. Remova a cuba e os acessórios para lavagem com água morna e detergente neutro. A estrutura externa pode ser limpa com um pano húmido. Evite o uso de jatos de água diretos ou produtos abrasivos. Certifique-se de que todas as peças estão secas antes de montar novamente.

Q: Para que tipo de massas esta batedeira é mais adequada? A: Esta batedeira é altamente versátil e adequada para uma ampla gama de massas, incluindo massas densas para pão e pizza, massas mais leves para bolos e crepes, e produtos de confeitaria. A sua capacidade e múltiplas velocidades permitem adaptar o processo de amassadura a diferentes consistências de massa.