

Ficha Tecnica



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

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



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Batedeira Profissional Planetária 20L 400V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2521.442	Modelo:	UD2521.442
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	4.6 kg	Dimensões:	460 x 550 x 830 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	BAR
Marca	UDI
Capacidade (L)	16–25 L
Instalação	De Chão
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Batedeira industrial de 20L e 400V, com controlos frontais, botão de emergência e temporizador de 15 minutos. Inclui tina, gancho, espátula e pinha.

Descricao Completa

Batedeira Planetária de 20L — Principais Vantagens

Concebida especificamente para estabelecimentos de restauração e cozinhas de grande volume, esta misturadora industrial de 20 litros oferece um desempenho inigualável na preparação de massas e outros ingredientes. A sua robustez e funcionalidade tornam-na imprescindível para padarias, pastelarias e cozinhas profissionais que exigem máxima fiabilidade e eficiência no dia a dia. Garanta resultados de mistura consistentes e de alta qualidade para as suas produções, otimizando o tempo e os recursos da sua equipa.

Os controlos convenientemente posicionados na parte frontal simplificam o ajuste das velocidades, mesmo em ambientes de trabalho com espaço limitado. A inclusão de botões separados para arranque e paragem de emergência garante uma operação mais segura, permitindo a interrupção imediata do processo em caso de necessidade. Este design intuitivo agiliza o fluxo de trabalho e minimiza os riscos operacionais, um benefício crucial para qualquer cozinha exigente.

Equipada com um temporizador de 15 minutos, a máquina desliga-se automaticamente após o ciclo programado, otimizando a produção e prevenindo o processamento excessivo. Adicionalmente, a proteção contra sobrecarga térmica salvaguarda o motor e prolonga a vida útil do equipamento, representando um investimento duradouro e seguro para o seu negócio. A sua durabilidade e desempenho consistente contribuem para a rentabilidade a longo prazo.

Aplicações Profissionais

Esta amassadeira de alta capacidade é a solução ideal para pastelarias, padarias, restaurantes e hotéis, sendo perfeita para misturar e amassar grandes volumes de massa, cremes e outros preparados. A sua versatilidade, aliada à capacidade de 20 litros e às múltiplas velocidades, adapta-se às mais diversas receitas e exigências de produção, desde massas leves a misturas mais densas e complexas.

É um equipamento eficaz para estabelecimentos com elevada procura, onde a rapidez e a consistência na preparação são cruciais para a satisfação do cliente e a otimização dos processos de trabalho. A batedeira oferece a performance necessária para manter a qualidade dos produtos, mesmo em picos de produção.

Uso Profissional - Introdução: A batedeira profissional de 20 litros, operando a 400V, é um equipamento robusto e essencial para qualquer operação de restauração/hotelaria que exija produção consistente e em volume de massas, cremes e recheios. Projetada para resistir ao uso intensivo diário, garante a uniformidade das misturas e a otimização dos tempos de preparação, elementos cruciais para a rentabilidade e reputação de pastelarias, padarias e cozinhas industriais em Portugal.

Uso Profissional - Dicas: Aproveite a função de temporizador para padronizar os tempos de batimento e evitar o processamento excessivo, garantindo a consistência perfeita da massa ou creme em cada lote. Utilize os diferentes acessórios (gancho, espátula, pinha) de acordo com a densidade e tipo de mistura, otimizando o desempenho e prolongando a vida útil dos componentes. Implemente um plano de limpeza rigoroso da cuba e dos acessórios após cada utilização para manter a higiene e evitar a contaminação cruzada, especialmente em ambientes de alta produção. Realize verificações periódicas dos parafusos de fixação e do estado dos acessórios para assegurar a segurança operacional e a eficiência máxima do equipamento.

Uso Profissional - Perfis: Chef Pasteleiro | Responsável de F&B (Food & Beverage) | Gerente de Padaria/Pastelaria | Comprador de Equipamentos de Cozinha Profissional

Uso Profissional - Casos de Uso: Produção de Pastelaria Tradicional Portuguesa: Em pastelarias que produzem diariamente doces regionais como Pastéis de Nata, Bolos de Arroz ou Pão de Ló, a batedeira de 20 litros é fundamental para amassar massas de consistência variada e bater cremes de ovos ou merengues em grandes quantidades, assegurando a textura e o volume ideais sem comprometer a cadência de produção. | Cozinhas de Hotéis e Resorts: Para a confeitaria e padaria de hotéis com serviço de pequeno-almoço buffet ou banquetes, este equipamento é indispensável na preparação de massas para pães artesanais, croissants, bolos e a mistura de recheios. A sua capacidade permite atender à demanda de um elevado número de hóspedes, mantendo a qualidade e a frescura dos produtos oferecidos. | Catering para Eventos de Grande Escala: Em empresas de catering que servem eventos com centenas de convidados, a batedeira de 20 litros é crucial para preparar bases de sobremesas, mousses e massas para salgados ou miniaturas doces em volume. A eficiência e a consistência que oferece são vitais para cumprir prazos apertados e garantir a uniformidade dos produtos servidos em cada evento.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	460x550x830 mm
Capacidade da Cuba	20 Litros
Dimensão da Cuba	340x300 mm
Capacidade de Massa	4,6 kg

Característica	Detalhe
Velocidade	106/205/395 RPM
Peso Líquido/Bruto	94/106 kg
Tensão	400 V
Acessórios Incluídos	Tina em aço inoxidável 20L, gancho de massa, espátula, pinha.

Perguntas Frequentes

Q: Quais são as dimensões da batedeira e o espaço necessário para a sua instalação?

A: A batedeira possui dimensões de 460x550x830 mm (largura x profundidade x altura). É importante ter em consideração estas medidas para garantir um espaço adequado na sua cozinha profissional, permitindo o fácil acesso aos controlos frontais.

Q: Quais são os requisitos elétricos para instalar esta batedeira?

A: Esta batedeira requer uma tensão de 400 V para o seu funcionamento. Recomenda-se a verificação da instalação elétrica no local de montagem para garantir a compatibilidade e segurança.

Q: Que acessórios estão incluídos com o equipamento?

A: O equipamento standard inclui uma tina em aço inoxidável de 20 litros, um gancho de massa, uma espátula e uma pinha, garantindo que dispõe de tudo o necessário para começar a trabalhar imediatamente.

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

A: Esta batedeira tem uma capacidade para 4,6 kg de massa, ideal para produções de média a grande escala, garantindo a eficiência mesmo nas horas de maior afluxo.

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

A: É perfeitamente adequada para pastelarias, padarias, restaurantes e cozinhas industriais, onde a eficiência e a capacidade de processamento são cruciais para o sucesso diário.