

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 30L 400V para Pastelaria e Padaria

Informacoes do Produto

SKU:	UD2521.444	Modelo:	UD2521.444
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	9.3 kg	Dimensões:	680 x 610 x 1070 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

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

Descricao Resumida

Batedeira planetária profissional de 30L e 400V, com 3 velocidades. Ideal para pastelaria e padaria. Inclui cuba inox, gancho, espátula e pinha.

Descricao Completa

batedeira profissional — Batedeira Planetária — Principais Vantagens

Esta bateadeira industrial de 30 litros é uma solução robusta e indispensável para padarias, pastelarias e cozinhas de alta produção. Concebida para resistir às exigências de um ambiente profissional, assegura durabilidade e uma performance consistentemente elevada em todas as tarefas de confeção e mistura de massas.

Com controlos frontais para um acesso intuitivo e botões de arranque/paragem de emergência, a segurança do operador é prioritária. O temporizador integrado de 15 minutos proporciona conveniência e precisão, permitindo que a máquina se desligue automaticamente após o ciclo programado.

A proteção contra sobrecarga térmica garante a longevidade do equipamento, prevenindo danos resultantes de uso intensivo. O design robusto e a inclusão de uma cuba de aço inoxidável de alta qualidade, juntamente com o gancho de massa, espátula e pinha, fazem desta amassadeira uma ferramenta completa e eficiente para uma vasta gama de preparações.

Aplicações Profissionais

Esta misturadora planetária é ideal para padarias, pastelarias, restaurantes de grande volume, hotéis e cozinhas industriais que necessitem de mexer e amassar massas de forma rápida e eficaz. É perfeita para a preparação de produtos como pão diversificado, bolos, cremes ricos, merengues leves e outras misturas que exigem consistência e homogeneidade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	680x610x1070 mm
Capacidade da Cuba	30 Litros
Dimensão da Cuba	370x370 mm

Característica	Detalhe
Capacidade de Massa	9,3 kg
Velocidades	65 / 157 / 287 rpm
Peso Líquido	170 kg
Peso Bruto	190 kg
Tensão	400 V
Equipamento Standard	Cuba em aço inoxidável, gancho de massa, espátula, pinha.

Perguntas Frequentes

Esta batedeira é adequada para massas pesadas?

Sim, a capacidade de massa de 9,3 kg e a robustez da batedeira tornam-na ideal para massas densas e pesadas, como as de pão, garantindo um desempenho superior e resultados consistentes.

Que acessórios estão incluídos com esta misturadora planetária?

O equipamento standard inclui uma cuba de aço inoxidável, um gancho de massa, uma espátula e uma pinha, abrangendo as necessidades básicas para uma produção eficiente e diversificada na sua cozinha profissional.

Qual é a voltagem necessária para operar este equipamento?

Esta batedeira industrial requer uma ligação elétrica de 400 V, sendo perfeitamente adequada para instalações industriais e profissionais que exigem alta performance.

Como contribui esta batedeira para a segurança na cozinha?

A segurança na sua cozinha é reforçada pelos controlos frontais de fácil acesso e os botões de arranque/paragem de emergência, permitindo uma intervenção rápida e segura em qualquer situação.

Como o temporizador integrado otimiza o meu trabalho?

O temporizador de 15 minutos é uma funcionalidade valiosa que permite programar o tempo de mistura e amassar, libertando a sua equipa para outras tarefas e assegurando a máxima consistência em cada lote de produção.