

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



Hotelequip.pt

Batedeira de Cuba Profissional 40L 400V

Informacoes do Produto

SKU:	UD2521.446	Modelo:	UD2521.446
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	14 kg	Dimensões:	750 x 660 x 1190 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2521.446
Marca	UDI
Capacidade (L)	26–50 L
Instalação	De Chão
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Batedeira industrial 40L 400V para pastelaria e padaria, com controlos frontais, temporizador 15min e proteção térmica. Inclui cuba e acessórios inox.

Descricao Completa

Batedeira de Cuba 40L — Batedeira Industrial — Principais Vantagens

Esta misturadora de cuba de 40 litros, robusta e de alta capacidade, foi concebida para responder às exigências de cozinhas profissionais, pastelarias e padarias. Garante uma mistura eficiente e homogénea de grandes volumes de massa, otimizando o fluxo de trabalho e a produtividade do seu negócio. Os seus controlos frontais asseguram uma operação intuitiva e segura, mesmo em espaços de cozinha mais desafiantes para os seus colaboradores. Com botões de arranque e paragem de emergência independentes, permite uma interrupção imediata em caso de necessidade. Um temporizador de 15 minutos integrado oferece controlo preciso do processo de batimento, desligando automaticamente o equipamento após o tempo definido. A proteção contra sobrecarga térmica confere durabilidade ao equipamento e segurança operacional em ambientes de utilização intensiva. Vem equipada com uma cuba de aço inoxidável de alta qualidade, acompanhada pelos acessórios essenciais, incluindo um gancho de massa, uma espátula e uma pinha, garantindo versatilidade no preparo de diversas receitas, desde massas leves a misturas mais densas. Esta amassadeira é um investimento duradouro para a sua cozinha.

Aplicações Profissionais

Esta batedeira profissional é ideal para padarias, pastelarias, restaurantes e hotéis que procuram um desempenho superior no preparo de massas, cremes, merengues e outros produtos de panificação e doçaria. A sua capacidade de 40 litros é perfeita para estabelecimentos com volume de produção médio a alto, garantindo resultados consistentes e de qualidade. É adequada para a preparação de até 14 kg de massa por ciclo, otimizando a produção em períodos de pico e contribuindo para a eficiência da sua equipa. O seu motor potente permite-lhe atuar como um verdadeiro mixer industrial, agilizando todas as preparações. As três velocidades disponíveis (65/157/287 RPM) permitem adaptar o batimento a diferentes tipos de massas, desde as mais pesadas para pães e pizzas até as mais leves para folhados e croissants.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	750x660x1190 mm
-------------------	-----------------

Capacidade da Cuba	40 Litros
Dimensão da Cuba	390x390 mm
Capacidade Máxima de Massa	14 kg
Velocidade	65/157/287 RPM
Peso Líquido	182 kg
Peso Bruto	200 kg
Potência	1,5 HP (aproximadamente 1.1 kW)
Tensão	400 V

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de massa que esta amassadeira suporta?

Esta batedeira consegue processar até 14 kg de massa, tornando-a ideal para produções de médio a grande volume em estabelecimentos profissionais que necessitam de eficiência máxima.

Vem com que acessórios incluídos?

O equipamento acompanha uma cuba de aço inoxidável de 40 litros, um gancho de massa, uma espátula e uma pinha, oferecendo versatilidade para diversas preparações culinárias e de pastelaria.

É adequada para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para padarias, pastelarias, restaurantes e hotéis que procuram um equipamento fiável e eficiente para a preparação diária de massas e misturas diversas, assegurando a qualidade dos seus produtos.

Possui mecanismos de segurança?

Sim, inclui botões separados de arranque e paragem de emergência, além de proteção contra sobrecarga térmica e um temporizador de segurança de 15 minutos, garantindo a proteção do operador e do equipamento.

Quais são os requisitos elétricos para o funcionamento desta batedeira?

Esta batedeira opera com uma tensão de 400 V, requerendo uma ligação elétrica trifásica adequada. A potência é de 1,5 CV, sendo fundamental que a instalação seja realizada por um eletricista qualificado e em conformidade com as normas elétricas em vigor.