

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 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 Profissional 20L 400V de 3 Velocidades

Informacoes do Produto

SKU:	UD2521.710	Modelo:	BATEDEIRA AP20L 400V
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	BATEDEIRA AP20L 400V

Capacidade (L)	16–25 L
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Batedeira profissional de 20L com estrutura em aço pintado e acessórios em inox. Motor ventilado, 3 velocidades e temporizador para segurança e eficiência.

Descricao Completa

Batedeira Profissional 20L — Principais Vantagens

Concebida para o setor HORECA e hotelaria, esta bateadeira de 20 litros garante uma mistura homogênea e eficiente para as suas preparações culinárias. A robustez da sua construção em aço pintado, combinada com os acessórios em aço inoxidável, assegura durabilidade e higiene em ambientes de uso intensivo.

Equipada com um motor ventilado e transmissão de três velocidades, oferece a versatilidade necessária para diversas texturas de massas e cremes. Os microinterruptores de segurança na cuba e na grade de proteção, juntamente com o botão de paragem de emergência, proporcionam um ambiente de trabalho seguro e em conformidade com as normas.

O temporizador integrado de 0-30 minutos permite um controlo preciso dos processos de mistura, otimizando o tempo de produção e garantindo resultados consistentes. Esta bateadeira é uma escolha inteligente para pastelarias, padarias e cozinhas industriais que procuram fiabilidade e desempenho superior.

Aplicações

Ideal para padarias, pastelarias, hotéis, restaurantes e grandes cozinhas que necessitam de processar massas e misturas em volumes consideráveis. Perfeita para a confeção de pães, bolos, pizzas e outros produtos de panificação e pastelaria, adaptando-se a diferentes receitas graças às suas três velocidades.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões (LPA)	480x590x930 mm
Capacidade da Cuba	20 Litros
Dimensões da Cuba (Ø)	315 mm
Altura da Cuba	280 mm
Velocidades	118 rpm (1ª), 234 rpm (2ª), 460 rpm (3ª)
Peso Líquido	84 kg
Peso Bruto	108 kg
Dimensões da Embalagem (LPA)	6710x530x1100 mm
Tensão	400V
Material da Estrutura	Aço pintado
Material dos Acessórios	Aço inoxidável (tina, batedor, gancho, pinha)
Características de Segurança	Microinterruptores na cuba e grade, interruptor de paragem de emergência
Controlo	Painel frontal com temporizador (0-30 minutos)
Acessórios Standard	Tina, gancho, batedor e pinha