

# 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



## Batedeira Profissional 10L, 3 Velocidades, 230V

### Informacoes do Produto

|        |            |         |                         |
|--------|------------|---------|-------------------------|
| SKU:   | UD2521.715 | Modelo: | BATEDEIRA 10L AP10 230V |
| Marca: | UDI        | EAN:    | N/D                     |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |                         |
|--------|-------------------------|
| Marca  | UDI                     |
| Modelo | BATEDEIRA 10L AP10 230V |

|                |                 |
|----------------|-----------------|
| Capacidade (L) | 7–10 L          |
| Tensão         | 230V Monofásico |

## Descrição Resumida

Batedeira profissional de 10L, 230V, com 3 velocidades para uma mistura eficaz. Estrutura em aço e acessórios em inox. Ideal para pastelaria e cozinhas HORECA.

## Descrição Completa

### Batedeira Profissional 10L – Principais Vantagens

Esta batedeira profissional de 10 litros foi concebida para satisfazer as exigências rigorosas do setor HORECA e cozinhas industriais, garantindo desempenho excepcional e durabilidade. A sua robustez e capacidade tornam-na ideal para preparar grandes volumes de massas, cremes e misturas, otimizando o tempo de produção na sua cozinha ou pastelaria.

A estrutura em aço pintado e os acessórios em aço inoxidável asseguram uma higiene impecável e resistência à corrosão, fatores cruciais em ambientes profissionais. A transmissão de 3 velocidades, com correia de segurança, permite adaptar a intensidade de mistura a uma vasta gama de receitas, desde as mais leves às mais consistentes.

Incorpora microinterruptores de segurança na cuba e na grade de proteção, proporcionando um ambiente de trabalho mais seguro para os operadores. O painel de controlo frontal, com interruptor de paragem de emergência e temporizador de 0-30 minutos, oferece controlo total e precisão na confeção, contribuindo para a uniformidade dos produtos finais.

### Aplicações

A versatilidade desta batedeira torna-a indispensável em pastelarias, padarias, restaurantes de grande porte, hotéis e cozinhas de catering. É perfeita para a confeção de massas fermentadas, massas areadas, cremes, merengues e outros preparados que requerem uma mistura homogénea e eficiente. A sua capacidade de 10 litros é adequada para operações de médio volume, onde a consistência e a rapidez são prioritárias.

### Especificações Técnicas

| Característica                 | Detalhe                                                                           |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Dimensões (LxPxA)              | 400x490x780 mm                                                                    |
| Capacidade da cuba             | 10 Litros                                                                         |
| Dimensões da cuba (Ø x A)      | Ø 245 mm x 240 mm                                                                 |
| Velocidades                    | 1°=118 rpm, 2°=234 rpm, 3°=460 rpm                                                |
| Peso líquido                   | 64 kg                                                                             |
| Peso bruto                     | 74 kg                                                                             |
| Dimensões da embalagem (LxPxA) | 640x460x930 mm                                                                    |
| Estrutura                      | Aço pintado                                                                       |
| Cuba, batedor e gancho         | Aço inoxidável                                                                    |
| Motor                          | Ventilado, com transmissão de 3 velocidades por correia de segurança              |
| Características de segurança   | Microinterruptores na cuba e grade de proteção                                    |
| Controlo                       | Painel frontal com interruptor de paragem de emergência e temporizador (0-30 min) |
| Equipamento standard           | Cuba, gancho, batedor e pinha                                                     |