

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Batedeira Planetária Profissional 7,6L Elétrica para Pastelaria

Informacoes do Produto

SKU:	RC26230D	Modelo:	26230D
Marca:	Robot Coupe	EAN:	3665075245915

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Robot Coupe
Modelo	26230D
EAN	3665075245915
Capacidade (L)	7–10 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Batedeira planetária de 7,6L com motor assíncrono de 700W para pastelaria e cozinhas. 10 velocidades e acessórios em inox para alta precisão.

Descricao Completa

Concebida para a produção intensiva em cozinhas profissionais, esta batedeira planetária de 7,6 litros com motor de indução garante homogeneidade e resultados fiáveis para a sua mise en place diária. A sua robustez e versatilidade são cruciais para a confeção precisa de massas, cremes e recheios em ambientes de ritmo acelerado.

batedeira planetária profissional — Características Técnicas

Motor	Assíncrono
Potência	700W / 230V
Velocidade Variável	10 velocidades (60 a 600 rpm)
Capacidade da Cuba	7,6 Litros com pega
Acessórios Incluídos	Garfo, pá e batedor em aço inoxidável
Dimensões Exteriores (LxPxA)	320 x 513 x 405 mm

Material da Estrutura	Totalmente metálica
Normas de Segurança	EN 454 (proteção de segurança, sistema de bloqueio, deteção)

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chefe de Pastelaria que exige precisão no batimento de claras ou na mistura de massas leves para bolos e mousses. Perfeita para restaurantes de médio porte (30-80 lugares) que necessitam de uma misturadora versátil para molhos, purés e pequenas quantidades de massa. É também uma solução robusta para cantinas escolares ou snack-bares com produção de pastelaria própria.

Batedeira Profissional — Porquê Escolher Este Equipamento

Esta amassadeira destaca-se pela sua construção totalmente metálica, conferindo-lhe estabilidade inigualável e durabilidade para suportar o uso diário intensivo. O motor assíncrono potente e silencioso, aliado à velocidade variável com 10 níveis (60 a 600 rpm), permite um controlo excecional para qualquer tipo de preparação, desde as mais delicadas às mais densas. A cuba com base curva e os acessórios em aço inoxidável, laváveis na máquina, facilitam a confeção de pequenas quantidades e garantem uma higiene superior, cumprindo a norma de segurança profissional EN 454.

Perguntas Frequentes

QUAL A CAPACIDADE DE PRODUÇÃO DA BATEDEIRA?
A bateadeira possui uma cuba de 7,6 litros, ideal para a preparação de pequenas a médias quantidades de massas e cremes. A base curvada permite misturar volumes reduzidos com total eficácia.
OS ACESSÓRIOS SÃO FÁCEIS DE LIMPAR?
Sim, todos os acessórios (garfo, pá, batedor) e a cuba são fabricados em aço inoxidável de alta qualidade, sendo totalmente laváveis na máquina de lava-loiça, o que simplifica a higienização.
QUE GARANTIAS DE SEGURANÇA OFERECE ESTE EQUIPAMENTO?

Este equipamento cumpre integralmente a norma de segurança profissional EN 454. Inclui um sistema de proteção que impede o acesso aos acessórios durante o funcionamento, um mecanismo de bloqueio e um sistema de detecção para máxima segurança do operador.

POSSO AJUSTAR A VELOCIDADE DE MISTURA?

Sim, a batedeira dispõe de um seletor de velocidade variável com 10 níveis, que variam entre 60 e 600 rotações por minuto. Esta funcionalidade permite adaptar a potência e a intensidade da mistura conforme a necessidade de cada preparação.

É ADEQUADA PARA USO CONTÍNUO EM COZINHAS PROFISSIONAIS?

Sim, o seu motor de indução potente e a estrutura totalmente metálica foram concebidos para um uso intenso e contínuo, tornando-a um equipamento fiável e duradouro para o dia a dia de uma cozinha profissional ou pastelaria.