

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 Planetária Profissional 30L - 520x590x930mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHB30B	Modelo:	B30B
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	77 kg	Dimensões:	520 x 590 x 930 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	B30B
Marca	CLIMA
Capacidade (L)	26–50 L
Instalação	De Chão
Largura (mm)	até 600 mm

Descricao Resumida

Batedeira planetária profissional de 30 litros com 3 velocidades, ideal para massas em padarias, pastelarias e cozinhas industriais. Garante misturas perfeitas.

Descricao Completa

Batedeira Planetária — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e versatilidade desta batedeira industrial, um equipamento robusto concebido para otimizar as suas operações de padaria e pastelaria. Com a sua transmissão direta de engrenagens em aço e sistema planetário de dupla rotação, garante uma mistura homogênea e evita que as massas adiram às paredes da taça. Acompanha três acessórios essenciais e uma taça amovível em aço inoxidável, assegurando a máxima higiene e durabilidade. As três velocidades disponíveis permitem adaptar o batimento a diferentes tipos de preparações, desde massas leves a cremes densos, proporcionando resultados consistentes e de alta qualidade.

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas profissionais, hotéis, restaurantes e estabelecimentos de catering, esta misturadora é a solução perfeita para a produção em larga escala de massas diversas, como pão, bolos, pizzas, bem como claras em castelo e maioneses. A grelha de proteção de segurança permite adicionar ingredientes durante o funcionamento, otimizando o fluxo de trabalho e a produtividade. A facilidade de utilização e o acabamento profissional fazem dela um investimento indispensável para qualquer negócio que procure excelência na preparação de alimentos. A sua robustez garante uma longa vida útil mesmo sob uso intensivo.

Características Técnicas

Capacidade da Taça	30 litros
Diâmetro da Taça (ØxH)	340×345 mm
Número de Velocidades	3
Tensão	230 V
Potência	1500 W
Peso	77 kg

Dimensões (LxPxA)	520x590x930 mm
Acessórios Incluídos	Batedor de claras, Pá misturadora, Gancho em espiral

Perguntas Frequentes

1. Para que tipo de preparações esta batedeira é mais indicada?

Esta batedeira é ideal para uma vasta gama de preparações, incluindo massas de farinha (como bolos e pão de ló), claras de ovo para soufflé ou merengue, e molhos como a maionese. A sua versatilidade torna-a perfeita para qualquer cozinha profissional exigente.

2. Quais os benefícios do sistema planetário de dupla rotação?

O sistema planetário de dupla rotação assegura que a taça e os acessórios rodam de forma simultânea e orbital. Isto garante uma mistura completa dos ingredientes e impede que as massas adiram às paredes do caldeirão, resultando em preparações perfeitamente homogêneas.

3. É possível adicionar ingredientes enquanto a máquina está em funcionamento?

Sim, a batedeira está equipada com uma grelha de proteção de segurança que permite adicionar ingredientes durante o processo de mistura. Esta funcionalidade aumenta a segurança e a conveniência, evitando a interrupção do trabalho.

4. Os acessórios e a taça são fáceis de limpar?

Sim, todos os componentes amovíveis, incluindo a taça e os três acessórios, são fabricados em aço inoxidável e são seguros para alimentos. A facilidade de remoção e o material resistente tornam a limpeza rápida e higiénica.

5. Quantas velocidades de mistura estão disponíveis e para que servem?

A batedeira possui três velocidades distintas que permitem ajustar a intensidade da mistura conforme a necessidade. As velocidades permitem tratar desde massas mais leves e aeradas até massas mais densas e pesadas, garantindo o ponto ideal para cada receita.