

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 Planetária Profissional 10L

Informacoes do Produto

SKU:	CHB10B	Modelo:	B10B
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	47 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	B10B
Marca	CLIMA
Capacidade (L)	7-10 L
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Batedeira planetária profissional de 10L, ideal para massas, cremes e molhos em cozinhas de hotelaria. Equipada com 3 velocidades e 3 acessórios.

Descricao Completa

Batedeira Planetária — Principais Vantagens

Esta misturadora planetária foi projetada para cozinhas profissionais e estabelecimentos de hotelaria, oferecendo versatilidade excepcional na preparação de massas diversas. Desde a confeção de pão, bolos e merengues a molhos e misturas líquidas, a sua performance garante resultados consistentes e de alta qualidade. A robustez da construção e a facilidade de utilização tornam este equipamento um aliado indispensável para chefs e pasteleiros que procuram eficiência e durabilidade na sua operação diária.

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, padarias, restaurantes e cozinhas industriais, este aparelho assegura a produção eficiente de grandes quantidades de misturas. Acompanhada por três acessórios distintos, permite adaptar-se a diferentes texturas, desde massas leves a mais densas. A sua tripla velocidade e sistema planetário de dupla rotação previnem a acumulação de ingredientes nas paredes da taça, otimizando o processo e a homogeneidade da mistura. A segurança é garantida por uma grelha de proteção e micro-interruptores no motor.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da taça	10 litros
Diâmetro da taça (ØxH)	245 × 255 mm
Velocidades	90 / 160 / 300 rpm
Tensão	230 V
Potência	370 W
Peso	47 kg
Dimensões (LxPxA)	340 × 440 × 650 mm

Característica	Detalhe
Acessórios incluídos	Batedor de claras, pá misturadora, gancho em espiral

Perguntas Frequentes

1. Que tipos de massas pode esta batedeira preparar?

Esta amassadeira é extremamente versátil, ideal para uma ampla gama de massas de farinha, como as para bolos e pão de ló, claras de ovo para soufflés e merengues, e até molhos como maionese. Também é eficaz na mistura de líquidos, tornando-a uma solução completa para diversas necessidades culinárias.

2. Quais acessórios vêm incluídos com a batedeira?

A batedeira vem equipada de série com uma taça em aço inoxidável e três acessórios essenciais: um batedor de claras para preparações leves, uma pá misturadora para massas de consistência média e um gancho em espiral, perfeito para massas mais densas como pão e pizza. Estes acessórios garantem flexibilidade máxima para as suas receitas.

3. É possível adicionar ingredientes durante o processo de mistura?

Sim, a máquina foi concebida a pensar na conveniência e segurança. Possui uma grelha de proteção com uma abertura que permite adicionar ingredientes adicionais enquanto a batedeira está em funcionamento, sem necessidade de a desligar. Isso otimiza o tempo de preparação e mantém a cozinha mais organizada.

4. Qual é o sistema de funcionamento que esta batedeira utiliza?

O funcionamento é feito através de uma transmissão direta de engrenagens em aço, assegurando robustez e uma longa vida útil. O sistema planetário de dupla rotação garante que a taça e os acessórios se movimentem de forma rotativa e orbital, evitando que a massa adira às paredes do recipiente e proporcionando uma mistura homogênea.

5. Este equipamento é seguro para utilização em ambientes profissionais?

Absolutamente. A segurança é uma prioridade, por isso, esta batedeira inclui uma grelha de proteção de segurança e um motor com micro-interruptor. Todos os componentes removíveis são fabricados em aço inoxidável e são seguros para contacto com alimentos, cumprindo as normas de higiene e segurança mais exigentes em cozinhas profissionais.