

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 40L

Informacoes do Produto

SKU:	CHB40B	Modelo:	B40B
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	145 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	B40B
Marca	CLIMA
Capacidade (L)	26–50 L

Descricao Resumida

Batedeira planetária profissional de 40 litros, ideal para padarias e pastelarias. Mistura eficiente com 3 velocidades para massas e cremes. Inclui 3 acessórios.

Descricao Completa

Batedeira Planetária — Principais Vantagens

Esta misturadora planetária profissional de 40 litros é a adição essencial para qualquer cozinha industrial ou pastelaria, garantindo a preparação eficiente de uma vasta gama de massas e preparados. Concebida para otimizar a sua produção diária, a sua robustez e versatilidade tornam-na indispensável em ambientes de alta exigência. A tecnologia de dupla rotação assegura que a massa não adere, resultando em misturas homogêneas e perfeitas em cada lote.

Equipada com componentes removíveis em aço inoxidável e uma grelha de proteção com micro-interruptor de segurança, este equipamento cumpre os mais altos padrões de higiene e segurança alimentar. A sua facilidade de utilização e manutenção, aliada a três velocidades distintas e acessórios especializados, oferece máxima flexibilidade para desde massas leves a cremes e merengues.

Aplicações Profissionais

Concebida para uso contínuo em padarias, pastelarias, restaurantes e estabelecimentos de hotelaria, esta amassadeira é ideal para elaborar grandes volumes de massa para pão, bolos, pizzas, e outros produtos de pastelaria. A sua performance superior na mistura de massas de diferentes densidades, bem como na emulsificação de molhos e no batimento de claras, torna-a num ativo valioso para chefs e pasteleiros que procuram consistência e qualidade.

A estrutura duradoura e os materiais de elevada qualidade garantem uma longa vida útil, mesmo sob as condições mais intensas de trabalho. A sua capacidade de marrão amovível facilita o transporte da massa e a limpeza, poupando tempo e esforço à sua equipa. Invista numa solução que eleva a produtividade e a excelência culinária do seu negócio.

Características Técnicas

Capacidade da Taça	40 Litros
Dimensões da Taça (Ø x A)	370 × 370 mm
Velocidades	65/105/296 rpm

Tensão	230 V
Potência	2000 W
Peso	145 kg
Dimensões (L x P x A)	580 x 660 x 1040 mm

Perguntas Frequentes

Para que tipo de massas é mais adequada esta misturadora?

Esta batedeira é exceccionalmente versátil, ideal para a preparação de massas leves como pão de ló, bolos e cremes, bem como massas mais densas para pão, pizza e pastelaria. Também é eficaz para bater claras e misturar molhos.

Quais os acessórios incluídos com o equipamento?

O equipamento inclui de série um batedor de varas para claras e cremes, uma pá misturadora para massas de bolos e cremes, e um gancho em espiral para massas de pastelaria e pão. Estes acessórios cobrem uma vasta gama de necessidades.

É seguro adicionar ingredientes durante o funcionamento?

Sim, a batedeira está equipada com uma grelha de proteção que permite adicionar ingredientes de forma segura enquanto a máquina está em funcionamento. Esta funcionalidade aumenta a eficiência e a segurança na cozinha.

Como se garante a higiene e limpeza do equipamento?

Todos os componentes da batedeira que entram em contacto com alimentos são fabricados em aço inoxidável de qualidade alimentar e são totalmente removíveis. Isto facilita a limpeza profunda e garante o cumprimento das normas de higiene.

Qual a vantagem do sistema planetário de dupla rotação?

O sistema de dupla rotação, composto por rotação rotativa e orbital, assegura que a taça é totalmente limpa, evitando que a massa adira às paredes. Isto resulta em misturas perfeitamente homogéneas e um rendimento superior do produto final.