

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



Hotelequip.pt

Misturador Planetário 10L, 230V/600W para Pastelaria

Informacoes do Produto

SKU:	HE222836	Modelo:	HE222836
Marca:	HENDI	EAN:	8711369222836

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE222836
EAN	8711369222836
Capacidade (L)	7–10 L
Instalação	De Chão
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Misturador planetário de 10L com estrutura robusta em ferro fundido e taça em aço inoxidável. Inclui 3 acessórios e controlo de 3 velocidades para diversas preparações.

Descricao Completa

Este misturador planetário de 10 litros e 600W é uma solução robusta para a preparação de massas e misturas em cozinhas profissionais, garantindo eficiência e consistência.

Misturador Planetário — Características Técnicas

Estrutura	Ferro fundido
Capacidade da Taça	10 L
Material da Taça	Aço inoxidável AISI 201
Acessórios Incluídos	Batedor de arame, batedor plano, gancho para massa (aço inoxidável AISI 430)
Unidade Sem-fim	Aço revestido a cromo
Engrenagens	Bronze
Controlo de Velocidade	Analógico, 3 velocidades (148, 244, 480 rpm)

Carga Máxima Farinha Seca	2,5 kg
Carga Máxima Massa	4 kg
Potência	600 W
Voltagem	230 V
Dimensões (LxPxA)	422x475x710 mm
Peso	53 kg

Aplicações Profissionais

Este misturador planetário de 10L é ideal para pastelarias, padarias de pequena e média dimensão, cafés com produção própria de bolos e salgados, e restaurantes que necessitam de preparar massas, cremes ou molhos. É adequado para cantinas escolares, empresariais e hospitalares, bem como para cozinhas de hotelaria que requerem um equipamento fiável para tarefas diárias de preparação.

Misturador Planetário — Principais Vantagens

- Construção robusta em ferro fundido para durabilidade e estabilidade em uso intensivo.
- Versatilidade com três acessórios em aço inoxidável para amassar, bater e misturar diferentes ingredientes.
- Controlo analógico de 3 velocidades para adaptação precisa a diversas receitas e texturas.
- Sistema de segurança integrado que impede o funcionamento sem a taça ou tampa corretamente posicionadas.
- Proteção contra sobreaquecimento reiniciável, prolongando a vida útil do equipamento.

Qual a capacidade máxima de farinha que este misturador suporta?

Este misturador planetário tem uma capacidade máxima de 2,5 kg de farinha seca, ideal para produções diárias em pastelarias e cozinhas profissionais.

Que tipos de massa posso preparar com este equipamento?

Com os acessórios incluídos (gancho para massa, batedor plano e batedor de arame), pode preparar uma vasta gama de massas, desde massas levedadas a massas quebradas, cremes e merengues.

O misturador possui alguma funcionalidade de segurança?

Sim, o equipamento está protegido contra o funcionamento sem a taça ou a tampa da taça corretamente colocadas e inclui proteção contra sobreaquecimento reiniciável para maior segurança e durabilidade.

Quais são as opções de velocidade disponíveis?

O misturador dispõe de controlos analógicos com três velocidades distintas: 148 rpm, 244 rpm e 480 rpm, permitindo ajustar a intensidade da mistura conforme a necessidade.

Este equipamento é adequado para uso contínuo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua estrutura robusta em ferro fundido, engrenagens de bronze e unidade sem-fim de alto desempenho são concebidas para suportar o uso intensivo e contínuo exigido em ambientes de cozinha profissional.