

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 rápido
ao produto



Misturador Planetário 7L Elétrico 650W

Informacoes do Produto

SKU:	HE222829	Modelo:	HE222829
Marca:	HENDI	EAN:	8711369222829

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE222829
EAN	8711369222829
Capacidade (L)	7–10 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Misturador planetário de 7 litros com 650W, ideal para pastelarias e cozinhas profissionais. Inclui taça inox e 3 acessórios. Painel digital e 3 velocidades.

Descricao Completa

Este misturador planetário de 7 litros, com 650W de potência, é uma solução robusta para a preparação de massas e cremes em cozinhas profissionais. A sua construção em aço fundido garante durabilidade e desempenho.

Misturador Planetário — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade da taça	7 L
Potência	650 W
Tensão	230 V
Velocidades	3 (128/ 252/ 545 RPM)
Capacidade máxima de farinha	0,8 kg
Estrutura	Aço fundido de alta qualidade

Material da taça	Aço inoxidável
Dimensões (LxPxA)	317x440x490 mm
Peso líquido	23,57 kg
Painel de controlo	Digital
Acessórios incluídos	Taça inox, batedor, varas, gancho de amassar
Funcionalidades de segurança	Interruptores de segurança, proteção contra sobrecarga, interruptor na proteção da taça

Aplicações Profissionais

Este misturador planetário de 7L é ideal para estabelecimentos com produção de média escala, como pequenas pastelarias, cafés com confeção própria, pizzarias para massas de porções reduzidas, cantinas escolares ou empresariais, e restaurantes de bairro que preparem sobremesas ou massas frescas. A sua versatilidade permite a confeção de uma vasta gama de produtos, desde massas leves a cremes e molhos. É também uma excelente opção para food trucks e roulotes que necessitem de um equipamento robusto e eficiente para preparação de bases.

Misturador Planetário — Principais Vantagens

- **Versatilidade de Preparação:** Com 3 velocidades e acessórios incluídos (batedor, varas, gancho de amassar), permite a confeção de diversas receitas, desde massas a cremes.
- **Segurança Operacional:** Equipado com múltiplos interruptores de segurança e proteção contra sobrecarga, garantindo a proteção do utilizador e do equipamento.
- **Durabilidade e Robustez:** A estrutura em aço fundido de alta qualidade assegura uma longa vida útil e resistência ao uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Controlo Preciso:** O painel de controlo digital facilita a seleção das velocidades e o acompanhamento do processo de mistura.
- **Eficiência:** Engrenagens e unidade sem-fim de alto desempenho garantem misturas homogéneas e eficazes.

Qual a capacidade máxima de farinha que este misturador suporta?

A capacidade máxima recomendada para mistura de farinha neste misturador é de 0,8 kg, garantindo um desempenho ideal e a longevidade do equipamento.

?

Que acessórios estão incluídos com o misturador?

?

O misturador inclui uma taça em aço inoxidável, um batedor, um conjunto de varas e um gancho de amassar, permitindo diversas preparações.

Quantas velocidades de trabalho possui este equipamento?

Este equipamento dispõe de 3 velocidades distintas: 128, 252 e 545 rotações por minuto (RPM), adaptáveis às necessidades de cada receita.

É seguro utilizar este misturador em ambientes profissionais?

Sim, o misturador está equipado com vários interruptores de segurança e proteção contra sobrecarga, incluindo um sensor na proteção da taça que desliga a máquina ao ser aberta.

Qual a voltagem necessária para operar este misturador?

O misturador opera com uma tensão de 230V, sendo compatível com a maioria das instalações elétricas profissionais em Portugal.