

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



Batedeira Planetária 7L Profissional 800W para Cozinha

Informacoes do Produto

SKU:	HE221150	Modelo:	221150
Marca:	HENDI	EAN:	8711369221150

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	221150
EAN	8711369221150
Capacidade (L)	7–10 L
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Batedeira planetária profissional de 7L e 800W, ideal para massas e cremes. Inclui 4 acessórios laváveis, arranque lento e segurança reforçada.

Descricao Completa

Esta batedeira planetária de 7 litros e 800W é um equipamento robusto e essencial para a preparação de massas, cremes e misturas em cozinhas profissionais, garantindo um desempenho fiável e consistente para as suas necessidades diárias.

Batedeira Planetária — Características Técnicas

Capacidade da Taça	7 L
Potência	800 W
Voltagem	230 V
Dimensões (LxPxA)	470 x 263 x 413 mm
Peso Líquido	12,56 kg
Materiais	Plásticos, Metais, Alumínio fundido, Aço inoxidável 18/8, Silicone

Acessórios Incluídos	Batedor de varas, Batedor plano, Gancho de massa (aço inox 18/8), Batedor plano com rebordo de silicone
Segurança	Microinterruptor, Tampa fixa com inserção segura, Proteção contra sobreaquecimento
Funcionalidades	Arranque lento, Acessórios laváveis na máquina de lavar louça

Batedeira Planetária — Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para pastelarias, padarias de pequena e média dimensão, restaurantes com produção própria de pão ou doçaria, cantinas escolares, hamburgarias e snack-bares que necessitam de preparar massas para pão, pizzas, bolos, cremes e molhos. A sua capacidade de 7 litros permite a confeção de quantidades adequadas para operações diárias, desde a preparação de sobremesas em hotéis até à mistura de ingredientes em roulotes e food trucks.

Batedeira Planetária — Principais Vantagens

A construção robusta e o motor potente de 800W garantem um desempenho de uso intensivo, adequado para as exigências de uma cozinha profissional. O microinterruptor e a tampa transparente fixa com inserção segura asseguram a máxima segurança durante a operação, prevenindo acidentes. O arranque lento protege o motor e os ingredientes, enquanto os quatro acessórios incluídos, laváveis na máquina de lavar louça, oferecem versatilidade e facilidade de limpeza.

Que tipo de preparações posso fazer com esta batedeira?

Esta batedeira é versátil e permite preparar massas leves e pesadas (pão, pizza), cremes, merengues, chantilly, purés e outras misturas, graças aos seus quatro acessórios específicos.

Os acessórios são fáceis de limpar?

Sim, todos os quatro acessórios fornecidos (batedor de varas, batedor plano, gancho de massa e batedor plano com rebordo de silicone) são laváveis na máquina de lavar louça, facilitando a higiene diária.

Esta batedeira é segura para o uso diário numa cozinha profissional?

Sim, a segurança é uma prioridade. Inclui um microinterruptor que só permite o funcionamento com a taça corretamente posicionada e uma tampa transparente fixa com inserção segura para evitar acidentes com os dedos.

Qual a vantagem do arranque lento?

O arranque lento permite que a batedeira aumente gradualmente a velocidade, evitando salpicos de ingredientes e garantindo uma mistura mais homogênea e controlada desde o início da operação.

É um equipamento durável para uso intensivo?

Sim, esta batedeira foi concebida para um desempenho de uso intensivo em ambientes profissionais, com um motor robusto e proteção contra sobreaquecimento, garantindo longevidade e fiabilidade.