

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



Hotelequip.pt

Batedor de Imersão Profissional 650W para 80-180L

Informacoes do Produto

SKU:	PJP154822	Modelo:	P154822
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661636704

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P154822
EAN	8421661636704
Capacidade (L)	51–200 L
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW

Tipo	Batedeira
Material	Inox
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Batedor de imersão profissional de 650W para misturar grandes volumes (80-180L).
Com controlo de velocidade variável e construção em aço inoxidável.

Descricao Completa

Este batedor de imersão profissional de 650W foi concebido para misturar grandes volumes, entre 80 a 180 litros, com potência e fiabilidade em cozinhas de alta exigência.

batidor de mão profissional — Batedor de Imersão — Características Técnicas

Potência do Motor	650 W
Capacidade de Mistura	80 - 180 Litros
Material do Eixo, Batidor e Lâminas	Aço inoxidável
Controlo de Velocidade	Variável
Largura	160 mm
Profundidade	130 mm
Altura	440 mm
Peso	2.89 kg
Comprimento do Cabo	200 cm
Frequência	50 Hz
Ficha	EU

Voltagem	220-240 V
----------	-----------

Aplicações Profissionais

Este batedor de imersão é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e hospitalares, a hotéis e empresas de catering. É perfeito para a preparação de purés de legumes, sopas cremosas, molhos emulsionados, cremes e outras misturas em grandes quantidades, garantindo texturas homogéneas e consistentes.

Batedor de Imersão — Principais Vantagens

- Motor de 650W que assegura potência constante e desempenho fiável para misturas exigentes.
- Capacidade de processamento de 80 a 180 litros, otimizando a produção em cozinhas de grande volume.
- Construção robusta com eixo, batidor e lâminas em aço inoxidável para durabilidade e higiene.
- Controlo de velocidade variável que permite adaptar a intensidade de mistura a diferentes preparações.
- Empunhadura ergonómica para um manuseamento confortável, mesmo durante períodos de uso prolongado.

Qual a capacidade máxima de mistura deste batedor de imersão?

Este batedor de imersão foi projetado para misturar volumes entre 80 e 180 litros, sendo adequado para produções de grande escala em cozinhas profissionais.

É possível ajustar a velocidade de mistura?

Sim, o batedor de imersão possui controlo de velocidade variável, permitindo ajustar a intensidade conforme a necessidade de cada preparação culinária.

Quais os materiais de construção do eixo e lâminas?

O eixo, o batidor e as lâminas são fabricados em aço inoxidável de alta resistência, garantindo durabilidade, higiene e facilidade de limpeza.

Este equipamento é adequado para uso contínuo?

Sim, o motor de 650W e a construção robusta foram projetados para oferecer um desempenho fiável e constante, mesmo em utilizações prolongadas em ambientes profissionais.

Quais as dimensões e peso do batedor?

O batedor de imersão tem uma largura de 160 mm, profundidade de 130 mm e altura de 440 mm, com um peso de 2.89 kg, o que facilita o manuseamento e armazenamento.