

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



Hotelequip.pt

Batedor de Imersão Profissional 420W para 50-100L

Informacoes do Produto

SKU:	PJP154821	Modelo:	P154821
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661636698

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P154821
EAN	8421661636698
Capacidade (L)	51–200 L
Potência	Até 3 kW
Tipo	Batedeira

Material	Inox
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Batedor de imersão profissional de 420W, ideal para misturar 50-100L. Com eixo e lâminas em aço inoxidável, controlo de velocidade variável e empunhadura ergonómica.

Descricao Completa

Este batedor de imersão profissional de 420W foi concebido para oferecer potência constante e desempenho fiável em cozinhas de produção, com capacidade para misturar entre 50 a 100 litros de preparação.

Batente Profissional PrepTech Stick 40 — Batedor Profissional — Batedor de Imersão — Características Técnicas

Potência	420 W
Capacidade de Mistura	50 - 100 Litros
Material do Eixo e Lâminas	Aço inoxidável
Controlo de Velocidade	Variável
Largura	16 cm
Profundidade	13 cm
Altura	40 cm
Peso	6.0 kg
Comprimento do Cabo	200 cm
Frequência	50 Hz
Ficha	EU

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

Aplicações Profissionais

Este batedor de imersão é uma ferramenta essencial para cozinhas profissionais que necessitam de processar grandes volumes. É ideal para a confeção de purés de legumes, sopas cremosas, molhos, cremes e outras preparações em restaurantes, cantinas escolares e empresariais, serviços de catering e hotéis.

Batedor de Imersão — Principais Vantagens

- Motor de 420W que assegura potência constante e fiabilidade para uso intensivo.
- Capacidade de mistura de 50 a 100 litros, otimizando a produção em larga escala.
- Eixo, batidor e lâminas em aço inoxidável para máxima durabilidade e higiene.
- Controlo de velocidade variável que permite adaptar-se a diversas texturas e preparações.
- Empunhadura ergonómica para um manuseamento confortável, mesmo em operações prolongadas.