

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Batedor de Imersão Profissional 250W para 10 Litros

Informacoes do Produto

SKU:	PJP154820	Modelo:	P154820
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661636681

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P154820
EAN	8421661636681
Capacidade (L)	7-10 L
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW

Tipo	Batedeira
Cor	Preto
Material	Inox
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Batedor de imersão profissional de 250W com capacidade para 10 litros. Construído em aço inoxidável, oferece velocidade variável e empunhadura ergonômica para uso intensivo em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este batedor de imersão profissional de 250W foi concebido para oferecer potência e fiabilidade na preparação de alimentos em cozinhas com capacidade de mistura até 10 litros. Construído com materiais de alta resistência, garante durabilidade e resultados consistentes para diversas aplicações culinárias.

Batidor de Imersão Profissional — batedor de imersão profissional — Batedor de Imersão — Características Técnicas

Potência	250 W
Voltagem	220-240 V
Frequência	50 Hz
Capacidade de Mistura	10 Litros
Material	Aço Inoxidável
Cor	Preto
Largura	120 mm
Profundidade	120 mm

Altura	350 mm
Peso	2.4 kg
Comprimento do Cabo	2000 mm
Ficha	EU
Controlo de Velocidade	Variável
Eixo, Batidor e Lâminas	Aço Inoxidável
Empunhadura	Ergonómica

Aplicações Profissionais

Este batedor de imersão é uma ferramenta indispensável para a produção diária em cozinhas profissionais. É ideal para restaurantes de bairro, snack-bares, pastelarias com confeitaria, cantinas empresariais e hospitalares, e até food trucks. Permite preparar purés de legumes, sopas cremosas, molhos, maioneses e outras emulsões, garantindo texturas homogêneas e consistentes em volumes até 10 litros.

Batedor de Imersão — Principais Vantagens

- **Potência e Eficiência:** O motor de 250W assegura um desempenho constante e eficaz para diversas preparações.
- **Versatilidade de Utilização:** O controlo de velocidade variável permite adaptar o batimento a diferentes ingredientes e texturas desejadas.
- **Durabilidade Superior:** Fabricado com eixo, batidor e lâminas em aço inoxidável, garante uma longa vida útil e resistência à corrosão.
- **Conforto no Manuseamento:** A empunhadura ergonómica proporciona um uso confortável, mesmo durante períodos de trabalho prolongados.
- **Higiene e Limpeza:** Os componentes em aço inoxidável facilitam a limpeza e manutenção, cumprindo as normas de higiene alimentar.

Qual a capacidade máxima de mistura deste batedor?

Este batedor de imersão profissional foi projetado para misturar volumes até 10 litros, sendo adequado para produções médias em cozinhas profissionais.

?

Quais os materiais de construção do batedor?

?

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

É fácil de limpar e manter?

Sim, os componentes em aço inoxidável são fáceis de desmontar e limpar, o que é crucial para manter os padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.

Para que tipo de preparações é mais adequado?

É ideal para elaborar purés de legumes, sopas, molhos, cremes e outras preparações que exijam uma mistura homogênea e eficiente em volumes até 10 litros.

Este batedor possui controlo de velocidade?

Sim, o batedor está equipado com controlo de velocidade variável, permitindo ajustar a intensidade da mistura conforme a necessidade da sua receita.