

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



Hotelequip.pt

Batedeira Profissional 7 Litros com Velocidade Variável

Informacoes do Produto

SKU:	MS1005.775.001	Modelo:	PL7
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
Peso:	13.8 kg	Dimensões:	380 x 240 x 410 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	PL7
Capacidade (L)	7-10 L
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Batedeira profissional de 7 litros com velocidade variável, ideal para pastelaria e padaria. Inclui pinha, batedor e gancho para diversas preparações.

Descricao Completa

batedeira profissional — Batedeira Planetária — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais, esta misturadora de 7 litros destaca-se pela sua versatilidade e robustez. É a solução ideal para pastelarias, padarias e restaurantes que necessitam de um equipamento fiável para as suas preparações diárias, desde massas leves a cremes e recheios. A sua estrutura sólida e componentes em aço inoxidável garantem durabilidade e facilidade de manutenção, essenciais para ambientes de alta exigência.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável para profissionais que procuram otimizar a preparação de massas diversas, como as de pão, bolos, pizzas e biscoitos, assim como para bater natas, claras em castelo e misturar recheios. Com os seus acessórios incluídos (pinha, batedor e gancho), a máquina adapta-se perfeitamente a diferentes tarefas culinárias, assegurando resultados homogêneos e de elevada qualidade. A sua capacidade de 7 litros permite lidar com volumes consideráveis, aumentando a eficiência da sua cozinha ou padaria.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	380x240x410 mm
Potência	0.3 kW
Alimentação elétrica	230V/1/50 Hz
Capacidade da cuba	7 l
Peso	13.8 kg
Estrutura	Corpo branco, cuba e grelha em aço inoxidável
Cuba	Removível

Característica	Detalhe
Velocidade	Variável
Acessórios incluídos	Pinha, Batedor Rápido e Gancho Inox

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade máxima de preparação desta misturadora industrial?

A misturadora tem uma capacidade de cuba de 7 litros, sendo ideal para produções de média escala em estabelecimentos de pastelaria e padaria.

2. Quais acessórios estão incluídos com a batedeira?

O equipamento é fornecido com uma pinha, um batedor rápido e um gancho, permitindo uma vasta gama de preparações.

3. É fácil de limpar e manter?

Sim, a cuba removível e os componentes em aço inoxidável facilitam a limpeza, garantindo a higiene necessária em cozinhas profissionais.

4. Esta máquina é adequada para diferentes tipos de massas?

Graças à sua velocidade variável e aos diferentes acessórios, a batedeira é versátil e apta para elaborar desde massas leves a massas mais densas, cremes e recheios.

5. Quais são as dimensões globais do equipamento?

As dimensões do artigo são de 380 mm (largura) x 240 mm (profundidade) x 410 mm (altura), tornando-o compacto para diversas configurações de espaço de trabalho.