

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 Elétrica 5L Orbital 300W

Informacoes do Produto

SKU:	LA69084	Modelo:	LA69084
Marca:	LACOR	EAN:	8414271690846

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA69084
EAN	8414271690846
Capacidade (L)	Até 6 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Potência

Até 3 kW

Descricao Resumida

Batedeira elétrica profissional de 5L com 300W, ideal para bater, misturar e amassar. Movimento orbital e velocidade regulável para preparações perfeitas e homogêneas.

Descricao Completa

Concebida para otimizar o processo de confeitação em cozinhas profissionais, esta batedeira elétrica de 5 litros e 300W oferece uma solução eficiente para bater, misturar e amassar. Com o seu sistema de movimento orbital, garante a homogeneidade perfeita das preparações, crucial para a qualidade final em pastelarias e restaurantes. A capacidade de 5 litros é ideal para produções médias, desde massas leves a cremes densos, adaptando-se às necessidades diárias de qualquer estabelecimento.

Batedeira Profissional — Características Técnicas

Potência	300 W
Velocidade	130 – 850 r.p.m.
Capacidade da Tigela	5 L
Dimensões (LxPxA)	230 x 145 x 410 mm (23 x 14,5 x 41 cm)
Peso	20.8 kg
Movimento	Orbital
Velocidade	Regulável
Braço	Basculante para acessórios

Aplicações Profissionais

Esta batedeira profissional é uma ferramenta indispensável para o Chef de pastelaria que necessita de preparar cremes, massas de bolo ou merengues com consistência impecável. Ideal para o proprietário de um snack-bar ou restaurante de cozinha tradicional que procura otimizar a *mise en place*, desde a preparação de recheios a molhos. A sua robustez e versatilidade tornam-na adequada para cantinas mais pequenas ou food trucks, onde o espaço é limitado mas a eficiência é prioritária.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção desta batedeira destaca-se pela sua capacidade de proporcionar resultados consistentes e de elevada qualidade, superando alternativas que oferecem apenas movimentos rotativos simples. O movimento orbital garante que todos os ingredientes são incorporados de forma uniforme, eliminando pontos mortos e reduzindo o tempo de mistura. A velocidade regulável e o braço basculante facilitam a troca de acessórios e a adição de ingredientes, otimizando o fluxo de trabalho durante o *rush* do serviço e garantindo o cumprimento de normas HACCP através da homogeneidade das misturas.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade real da tigela desta batedeira profissional?

A tigela desta batedeira tem uma capacidade de 5 litros, o que é adequado para a preparação de massas e cremes em estabelecimentos com volume de produção médio, como pastelarias ou restaurantes de pequeno e médio porte.

Como o movimento orbital melhora a qualidade das minhas preparações?

O movimento orbital permite que o batedor se mova tanto em torno do seu próprio eixo quanto em torno da borda da tigela. Isso garante uma mistura mais completa e uniforme, eliminando a necessidade de raspar constantemente os lados da tigela e resultando em texturas mais suaves e consistentes.

Esta batedeira é adequada para massas mais densas, como massa de pão?

Sim, com 300W de potência e velocidade regulável, esta batedeira é capaz de amassar massas de densidade variada, incluindo massa de pão e pizza. A sua construção robusta e movimento orbital asseguram um processamento eficaz sem sobrecarga do motor. ?

Como devo limpar e manter a minha batedeira para prolongar a vida útil?

?

Recomenda-se a limpeza imediata da tigela e dos acessórios após cada utilização com água morna e detergente neutro. O corpo da batedeira deve ser limpo com um pano húmido, evitando a imersão em água. Uma manutenção regular garante o bom funcionamento e a higiene do equipamento.

Quais os acessórios incluídos com a batedeira?

Embora os acessórios específicos não estejam detalhados nos dados fornecidos, batedeiras deste tipo profissional geralmente incluem batedor de arame, gancho de massa e pá misturadora, essenciais para as diversas funções de bater, amassar e misturar. O braço basculante permite fácil acoplamento.