

# 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

## Batedor de Mão Elétrico 300W com Função Turbo

### Informacoes do Produto

|        |         |         |               |
|--------|---------|---------|---------------|
| SKU:   | LA69384 | Modelo: | LA69384       |
| Marca: | LACOR   | EAN:    | 8414271693847 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|            |               |
|------------|---------------|
| Marca      | LACOR         |
| Modelo     | LA69384       |
| EAN        | 8414271693847 |
| Energia    | Elétrico      |
| Instalação | De Bancada    |
| Potência   | Até 3 kW      |

Tipo

Batedeira

### Descrição Resumida

Batedor de mão elétrico de 300W com 5 velocidades e função Turbo, ideal para preparações ligeiras em cozinhas profissionais. Compacto, leve e fácil de usar.

### Descrição Completa

Este batedor de mão elétrico de 300W é uma ferramenta compacta e eficiente, ideal para tarefas de preparação ligeiras em cozinhas profissionais, oferecendo 5 velocidades e função Turbo para um controlo preciso.

#### Características Técnicas

|                   |               |
|-------------------|---------------|
| Potência          | 300 W         |
| Velocidades       | 5 + Turbo     |
| Capacidade Máxima | 1000 g        |
| Dimensões (CxLxA) | 180x80x140 mm |
| Peso              | 1,2 kg        |

#### Aplicações Profissionais

Este batedor de mão é adequado para uma variedade de estabelecimentos que necessitam de um equipamento versátil para preparações de menor volume. É ideal para pastelarias com confecção diária de cremes e massas leves, snack-bares e roulotes para misturar molhos ou preparar omeletes, e cozinhas de restaurantes de bairro para tarefas rápidas de bater ovos ou natas. A sua dimensão compacta torna-o perfeito para espaços reduzidos.

#### Batedor de Mão — Principais Vantagens

- Controlo Preciso:** As 5 velocidades e a função Turbo permitem ajustar a potência para diferentes tipos de preparações, desde as mais delicadas às que exigem maior intensidade.

- **Compacto e Leve:** O seu design ergonómico e peso reduzido facilitam o manuseamento e armazenamento, sendo uma mais-valia em cozinhas com espaço limitado.
- **Versatilidade de Uso:** Inclui varas para bater e amassar, tornando-o apto para uma vasta gama de receitas, desde cremes e molhos a massas leves.
- **Eficiência Energética:** Com 300W de potência, oferece desempenho adequado para tarefas de preparação sem consumo excessivo de energia.
- **Fácil Limpeza:** As varas são facilmente removíveis, simplificando o processo de limpeza após cada utilização.

#### **Para que tipo de preparações é este batedor de mão mais adequado?**

É ideal para preparações ligeiras como bater ovos, natas, cremes, molhos, e para misturar massas leves de bolos ou panquecas. Não é recomendado para massas densas ou uso intensivo contínuo.

#### **Quais os acessórios incluídos com o batedor?**

O equipamento é fornecido com dois conjuntos de varas: duas varas para bater e duas varas para amassar, aumentando a sua versatilidade na cozinha profissional.

#### **Este batedor é adequado para uso intensivo em cozinhas industriais?**

Este batedor de mão de 300W é mais adequado para tarefas pontuais e de menor volume. Para uso intensivo e contínuo em cozinhas industriais, recomenda-se equipamentos de maior potência e robustez.

#### **Qual a capacidade máxima de ingredientes que pode processar?**

A capacidade máxima indicada é de 1000 g. É importante respeitar este limite para garantir o bom funcionamento do equipamento e a qualidade das preparações.

#### **Como se realiza a limpeza e manutenção deste batedor?**

As varas são removíveis e podem ser lavadas facilmente. O corpo do batedor deve ser limpo com um pano húmido, evitando a imersão em água para proteger os componentes elétricos.