

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: 21/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Batedeira Profissional 20L Trifásica de Velocidade Variável

Informacoes do Produto

SKU:	SM1500227	Modelo:	1500227
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1500227

Descricao Resumida

Batedeira planetária profissional de 20 litros com motor trifásico de 900W e controlo eletrónico de velocidade. Ideal para massas e cremes. Capacidade de 6kg de farinha.

Descricao Completa

Batedeira Profissional – Principais Vantagens

Esta bateadeira profissional de 20 litros foi concebida para satisfazer as exigências da hotelaria, restauração e cozinhas industriais. Equipada com um robusto motor trifásico e um variador eletrónico de alta fiabilidade, a sua conexão monofásica simplifica a instalação, garantindo um desempenho excepcional na preparação de massas, cremes e molhos.

A versatilidade é um dos seus pontos-chave, permitindo a preparação de uma vasta gama de produtos, desde massas densas para pão e bolachas, a claras em castelo para soufflés e merengues, e até misturas mais complexas como maionese e preparados de carne. O temporizador eletrónico de 0-30 minutos e a opção de funcionamento contínuo, juntamente com a variação eletrónica da velocidade, proporcionam total controlo sobre o processo de mistura.

A segurança do operador é prioritária, integrando um protetor de segurança e um duplo microrruptor para a posição do caldeiro, com indicação visual para proteções não ativadas. A subida e descida do caldeiro, ou tigela misturadora, é efetuada de forma prática através de uma alavanca, enquanto a proteção reforçada contra a água assegura a durabilidade e facilita a limpeza. Pés em aço inoxidável e um caldeiro robusto do mesmo material garantem higiene e resistência em ambientes de uso intensivo. Este equipamento cumpre com a norma UNE-EN 454/2015.

Aplicações

Ideal para pastelarias, padarias, restaurantes, hotéis e qualquer estabelecimento HORECA que necessite de uma solução eficiente e robusta para tarefas de mistura diárias. A sua capacidade de 20 litros é perfeita para produções de médio volume, adaptando-se a diversas receitas e consistências. É a escolha adequada para cozinhas que procuram otimizar a preparação de bases, massas e recheios com consistência e qualidade.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade do caldeiro	20 litros

Característica	Detalhe
Dimensões do caldeiro (D x A)	333 mm x 296 mm
Capacidade de farinha (60% água)	6 kg
Temporizador	0 a 30 minutos
Velocidade da ferramenta	95 - 392 rpm
Velocidade do planetário	42 - 175 rpm
Potência Total	900 W
Alimentação elétrica	400-440V / 50-60 Hz / 3~ (3.6 A) - Conexão monofásica
Conexão elétrica (tipo)	3P+G
Dimensões Exteriores (L x P x A)	520 mm x 733 mm x 1152 mm
Peso líquido	84.9 kg
Nível de ruído (1 metro)	<75 dB(A)
Ruído de fundo	32 dB(A)