

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



Batedeira Profissional 30L Elétrica 1100W

Informacoes do Produto

SKU:	SM1500287	Modelo:	1500287
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1500287

Descricao Resumida

Batedeira planetária profissional de 30 litros com 1100W, ideal para padarias e pastelarias. Prepara massas e misturas de forma eficiente e controlada.

Descrição Completa

Batedeira Profissional 30L – Principais Vantagens

Esta batedeira profissional de 30 litros (também conhecida como misturadora planetária) é um equipamento robusto e fiável, concebido para satisfazer as exigências da hotelaria, restauração e pastelaria. Com um motor trifásico alimentado por um variador eletrónico de alta fiabilidade, garante um desempenho constante e eficiente, mesmo em picos de produção intensos. O seu design e construção asseguram uma longa vida útil e uma operação sem falhas, crucial para ambientes profissionais.

A versatilidade é uma das suas maiores qualidades, permitindo a preparação de uma vasta gama de produtos, desde massas densas para pão e bolachas até claras em castelo e molhos delicados. A incorporação de um temporizador eletrónico com aviso acústico no final do ciclo, juntamente com a variação eletrónica de velocidade, confere um controlo preciso sobre o processo de mistura, resultando sempre em texturas perfeitas e resultados consistentes. A manutenção e reparação simplificadas reduzem o tempo de inatividade, maximizando a produtividade do seu negócio.

Aplicações

Ideal para padarias, pastelarias, hotéis, restaurantes e cozinhas industriais que exigem um desempenho superior no processamento de massas e misturas. A sua capacidade de 30 litros é perfeita para operações de médio a grande volume, suportando produções contínuas de pão, bolos, pizzas, molhos e muito mais. Adapta-se perfeitamente a estabelecimentos onde a consistência e a rapidez são fatores críticos para o sucesso.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade do caldeiro	30 litros
Dimensões do caldeiro	380 mm x 340 mm
Capacidade de farinha (60% água)	9 kg

Característica	Detalhe
Temporizador	0 a 30 minutos (opção contínua)
Velocidade da derramenta	87 a 378 rpm
Velocidade do planetário	39 a 168 rpm
Potência Total	1100 W
Alimentação elétrica	Monofásica, 50-60 Hz
Conexão elétrica	3P+G
Largura	528 mm
Profundidade	764 mm
Altura	1152 mm
Peso líquido	87.3 kg
Nível de ruído (1 m)	<75 dB(A)
Ruído de fundo	32 dB(A)
Conformidade	UNE-EN 454/2015
Segurança	Proteção reforçada contra água, pés em aço inoxidável.