

# 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 40 L para Padaria e Pastelaria Trifásica

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1500247	<b>Modelo:</b>	1500247
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	1500247

### Descricao Resumida

Batedeira profissional de 40 L para pastelaria e padaria, com motor trifásico e variador eletrônico. Potência de 1400 W para as suas massas e misturas.

## Descricao Completa

### Batedeira Profissional 40 litros — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e robustez desta batedeira profissional de 40 litros, ideal para otimizar os processos de confeção na sua cozinha industrial ou estabelecimento HORECA. Equipada com um motor trifásico de alta fiabilidade, que se conecta a uma tomada a uma tomada monofásica através de um variador eletrônico, este equipamento garante desempenho consistente para as tarefas mais exigentes.

A versatilidade é um dos seus pontos fortes, permitindo a preparação de massas de diversas consistências (pão, biscoitos), claras perfeitas (soufflés, merengues) e molhos cremosos (maionese). O seu sistema de variação eletrónica de velocidade e o temporizador de 0-30 minutos, com opção de funcionamento contínuo, oferecem controlo total sobre o processo, assegurando resultados de excelência em cada utilização.

Construída com pés e caldeiro em aço inoxidável, esta batedeira (ou misturadora profissional) foi concebida para durar. A proteção reforçada contra a água assegura a segurança e durabilidade do equipamento, enquanto a manutenção e reparação simplificadas garantem um tempo de inatividade mínimo e uma operação contínua no seu negócio.

### Aplicações

Este equipamento é indispensável em padarias, pastelarias, hotéis, restaurantes e grandes cozinhas que necessitem de processar grandes volumes de ingredientes. É perfeita para a produção de massas para pão e doçaria em larga escala, bem como para a preparação rápida e eficiente de molhos e misturas, otimizando o fluxo de trabalho e a produtividade.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade do Caldeiro	40 litros
Dimensões do Caldeiro	422 mm x 367 mm

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Capacidade em Farinha (60% água)</b>	12 kg
<b>Temporizador</b>	0-30 minutos
<b>Velocidade da Ferramenta</b>	85-348 rpm
<b>Velocidade do Planetário</b>	45-186 rpm
<b>Potência Total</b>	1400 W
<b>Alimentação Elétrica</b>	400-440 V / 50-60 Hz / 3~ (4.9 A)
<b>Conexão Elétrica</b>	3P+G
<b>Largura</b>	586 mm
<b>Profundidade</b>	777 mm
<b>Altura</b>	1202 mm
<b>Peso Líquido</b>	118 kg
<b>Nível de Ruído (1 m)</b>	75 dB(A)
<b>Ruído de Fundo</b>	32 dB(A)