

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Batedeira de Bancada Profissional 5 L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1005.10.006	<b>Modelo:</b>	BM-5
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	310 x 382 x 537 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	BM-5

### Descricao Resumida

Batedeira profissional de 5L para bancada, ideal para trabalho intensivo em pastelarias ou padarias. Inclui pinha, batedor e gancho.

## Descricao Completa

### Batedeira profissional 5L — Batedeira - Principais Vantagens

Concebida para bancadas e uso intensivo, esta batedeira industrial é a solução ideal para cozinhas profissionais. A sua robustez e versatilidade garantem um desempenho excepcional na mistura e amassadura de diversos ingredientes. A capacidade de 5 litros permite preparar grandes quantidades, otimizando o fluxo de trabalho na sua pastelaria ou padaria. Uma excelente adição para a eficiência e qualidade.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável em estabelecimentos como padarias, pastelarias, restaurantes e hotéis que procuram agilizar os seus processos de confeção. É perfeita para preparar massas, cremes e outros batidos, suportando longas horas de trabalho sem comprometer a sua performance. A inclusão de acessórios como pinha, batedor e gancho expande as suas capacidades, adaptando-se a várias receitas.

### Características Técnicas

Capacidade	5 L
Dimensões (LPA)	310x382x537 mm
Velocidade	Variável contínua
Acessórios Incluídos	Pinha, batedor e gancho

### Perguntas Frequentes

#### P1: Esta batedeira é adequada para uso contínuo em ambientes profissionais?

R: Sim, a batedeira foi especialmente concebida para trabalho intensivo e para suportar as exigências de uma cozinha profissional, garantindo durabilidade e eficiência.

#### P2: Quais acessórios acompanham este modelo de batedeira?

R: O equipamento é fornecido com os acessórios essenciais para diversas preparações, incluindo pinha, batedor e gancho, tornando-o versátil para várias receitas.

**P3: Qual a capacidade máxima de mistura desta batedeira?**

R: Tem uma capacidade generosa de 5 litros, o que a torna perfeita para preparar quantidades consideráveis de massa, cremes e outros ingredientes, contribuindo para uma maior produtividade.

**P4: Como funciona o sistema de velocidade?**

R: Dispõe de um variador de velocidade com sistema contínuo, sem escalonamentos, permitindo ajustes precisos e suaves conforme a necessidade da sua receita, para resultados perfeitos.

**P5: Posso utilizar esta batedeira para outro tipo de massas que não sejam de pastelaria?**

R: Embora seja amplamente usada em pastelaria, a sua robustez e os acessórios incluídos tornam-na apta para uma vasta gama de massas e misturas, conforme as suas necessidades culinárias.