

# 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 para Cozinhas Industriais

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1005.10.018	<b>Modelo:</b>	BE-20
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D
		<b>Dimensões:</b>	520 x 733 x 1152 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	BE-20

### Descricao Resumida

Batedeira profissional de 20L com variação eletrónica de velocidade e proteção reforçada contra água para otimizar a sua produção diária.

## Descricao Completa

### Batedeira Industrial — Principais Vantagens

Este equipamento robusto foi concebido para otimizar a preparação de massas e diversos ingredientes em ambientes de restauração e padaria. A sua capacidade de 20 litros permite lidar com grandes volumes de produção, tornando-o essencial para cozinhas profissionais e estabelecimentos de hotelaria. A variação eletrónica de velocidade assegura a adaptabilidade necessária para diferentes texturas e consistências, desde massas leves a cremes densos, proporcionando versatilidade e controlo em todas as suas receitas.

### Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, padarias, pizzarias e restaurantes, esta misturadora industrial é uma mais-valia. Permite agilizar processos de confeitaria, amassar pão, preparar bases de pizza ou misturar ingredientes para molhos e recheios. A sua construção robusta e funcionalidade avançada garantem desempenho fiável e grande durabilidade, um fator crítico para a eficiência operacional na sua cozinha. Com proteção reforçada contra água, a limpeza e manutenção tornam-se tarefas mais simples e higiénicas.

### Características Técnicas

<b>Capacidade</b>	20 litros
<b>Temporizador</b>	0-30 minutos, com funcionamento contínuo
<b>Controlo de Velocidade</b>	Variação eletrónica
<b>Aviso de Fim de Ciclo</b>	Acústico
<b>Segurança</b>	Indicação de proteções não ativadas, proteção reforçada contra água
<b>Acessórios Incluídos</b>	Pinha, batedor e gancho
<b>Dimensões (LPA)</b>	520x733x1152 mm

### Perguntas Frequentes

**Qual a capacidade máxima deste equipamento?**

Este modelo de batedeira possui uma cuba com capacidade para 20 litros, adequada para a preparação de grandes quantidades em cozinhas comerciais e industriais.

**É possível ajustar a velocidade de funcionamento?**

Sim, a máquina dispõe de variação eletrónica de velocidade, permitindo adaptar o ritmo de trabalho às necessidades específicas de cada receita e tipo de ingrediente.

**Que tipos de acessórios estão incluídos na compra?**

O equipamento é fornecido com os três acessórios essenciais: uma pinha para misturas leves, um batedor para massas médias e um gancho para massas pesadas, abrangendo diversas aplicações.

**A batedeira possui funcionalidades de segurança?**

Sim, foi integrada proteção reforçada contra a entrada de água e um indicador que alerta caso as proteções de segurança não estejam ativadas, garantindo um ambiente de trabalho mais seguro.

**Existe um temporizador para controlo preciso das operações?**

Sim, está equipada com um temporizador ajustável de 0 a 30 minutos e uma opção de funcionamento contínuo, além de um aviso acústico que sinaliza o fim do ciclo.