

# 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: 23/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Batedeira de Varas Profissional 300W | Capacidade 2-30 Claras

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM3030636	<b>Modelo:</b>	3030636
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561002576

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561002576
<b>Modelo</b>	3030636

### Descricao Resumida

Batedeira de varas profissional 300W com capacidade para 2-30 claras. Equipada com sistema SmoothControl e design ergonómico para uso intensivo em HORECA.

## Descricao Completa

### Batedeira de Varas Profissional — Principais Vantagens

Concebida para o ambiente exigente da restauração e hotelaria, esta bateadeira de varas (também conhecida como liquidificadora de imersão) eleva a preparação culinária a um novo nível de excelência. Com um motor potente de 300W e sistema SmoothControl, garante um rendimento profissional e uma estabilidade inigualável, essencial para produções contínuas e resultados impecáveis. Desde claras em castelo a preparações mais densas, a sua adaptabilidade e precisão são garantia de sucesso.

O design compacto e ergonómico, combinado com um grip bi-material antiderrapante e a inclinação ótima do punho, assegura máxima comodidade ao utilizador, minimizando a fadiga em operações prolongadas. A robustez "Built to last" é um testemunho da durabilidade e fiabilidade deste equipamento, concebido para resistir aos testes de utilização mais rigorosos.

A facilidade de utilização é complementada pela simplicidade na limpeza, com um braço desmontável lavável na torneira e batedores aptos para máquina de lavar loiça. Além disso, a homologação NSF atesta a conformidade com as mais estritas normas de segurança e higiene alimentar, um fator crítico para qualquer negócio no setor HORECA.

### Aplicações

Este equipamento é a escolha ideal para cozinhas profissionais em restaurantes, hotéis, pastelarias e bares que necessitem de uma solução robusta e eficiente para bater, emulsionar e misturar uma vasta gama de ingredientes. Perfeita para preparações como claras em castelo (com capacidade de 2 a 30 ovos), molhos, cremes e massas leves. A sua durabilidade e desempenho consistente tornam-na indispensável em ambientes com elevado volume de trabalho e na criação de pratos de alta qualidade.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Potência Total	300 W

<b>Velocidade do Motor</b>	200 - 1800 rpm
<b>Capacidade (claras de ovo)</b>	2 - 30
<b>Alimentação Elétrica</b>	230 V / 50-60 Hz / 1~ (1.5 A)
<b>Plugue</b>	EU (SCHUKO 2P)
<b>Comprimento do Braço Batedor</b>	306 mm
<b>Comprimento Total (com braço batedor)</b>	570 mm
<b>Peso Líquido</b>	2.62 kg
<b>Nível de Ruído (1 m.)</b>	<80 dB(A)