

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/06/2026

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

Batedeira Profissional Elétrica 400W para Cozinha Industrial

Informacoes do Produto

SKU:	SM3030669	Modelo:	3030669
Marca:	Sammic	EAN:	8435561002583

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561002583
Modelo	3030669

Descricao Resumida

Batedeira profissional elétrica de 400W com Vario-speed para cozinha industrial. Capacidade até 60L. Braço batedor de 396mm. Ideal para Horeca.

Descrição Completa

Batedeira Profissional Elétrica — Principais Vantagens

Concebida para o ambiente profissional, esta batedeira elétrica (também conhecida como mixer ou liquidificador) destaca-se pelo seu rendimento superior e flexibilidade. Com um potente motor de 400W e velocidade variável, permite adaptar-se a diversas preparações, desde as mais delicadas às mais exigentes. A sua construção robusta garante durabilidade e desempenho contínuo, mesmo sob uso intensivo em cozinhas com elevado volume de trabalho.

A segurança do operador é uma prioridade, incorporando um sistema TiltStop exclusivo que interrompe o funcionamento em caso de queda ou inclinação excessiva. Este mecanismo não só previne acidentes, como também assegura que o equipamento apenas opera na posição correta, otimizando a segurança no local de trabalho. Além disso, o design ergonómico minimiza a fadiga do utilizador, permitindo sessões de trabalho mais prolongadas e confortáveis.

A facilidade de utilização e manutenção complementam as suas vantagens. O braço desmontável permite uma limpeza rápida e eficaz diretamente sob a torneira, cumprindo as mais rigorosas normas de higiene, como a certificação NSF. O indicador luminoso LED de duas cores oferece feedback claro sobre o estado da máquina, tornando a operação intuitiva.

Aplicações

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos Horeca e hotelaria, incluindo restaurantes, pastelarias, cozinhas industriais, hotéis e bares. É perfeitamente adequado para tarefas como bater claras de ovo (com capacidade para 2 a 50 ovos), preparar molhos diversos, purés, sopas e outras misturas que exijam uma consistência homogénea e controlo preciso. A sua capacidade para trabalhar com recipientes de até 60 litros torna-o versátil para produções de média a grande escala.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Potência Total	400 W

Capacidade Máxima de Recipiente	60 litros
Velocidade do Motor	200 - 1500 rpm
Alimentação Elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~ (1.7 A)
Plugue	EU (SCHUKO 2P)
Comprimento do Braço Batedor	396 mm
Comprimento Total (com braço batedor)	704 mm
Peso Líquido	3.51 kg
Nível de Ruído (1 m)	<80 dB(A)
Certificação	NSF