

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



## Batedeira de Varas Industrial B-50 570W p/ 120L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM3030693	<b>Modelo:</b>	3030693
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561002590

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561002590
<b>Modelo</b>	3030693

### Descricao Resumida

Batedeira de varas industrial de 570W, ideal para cozinhas HORECA. Capacidade até 120L, braço de 405mm, com sistema de segurança TiltStop e fácil limpeza.

## Descricao Completa

### Batedeira de Varas Industrial – Principais Vantagens

Criada para o ambiente hoteleiro, de restauração e de catering (HORECA), esta bateadeira de varas (também conhecida como varinha mágica industrial) oferece um rendimento profissional excepcional, suportando trabalhos prolongados sem sobreaquecimento. A sua construção “Built to Last” garante durabilidade e fiabilidade, mesmo face aos testes de utilização mais exigentes, assegurando um investimento duradouro e eficiente para o seu negócio.

A segurança do utilizador é uma prioridade, com o sistema exclusivo TiltStop que impede o funcionamento em caso de queda ou inclinação excessiva. Juntamente com um design ergonómico, com aderência bi-material e inclinação otimizada do punho, proporciona máxima comodidade e minimiza a fadiga durante a utilização contínua, otimizando a produtividade da sua equipa.

Com facilidade de limpeza e um braço desmontável que pode ser lavado na torneira, este equipamento é aprovado pela NSF, garantindo assim os mais elevados padrões de higiene e segurança alimentar. A sua versatilidade permite bater de 2 a 80 claras de ovo, tornando-a ideal para uma vasta gama de preparações culinárias em cozinhas profissionais.

### Aplicações

Esta bateadeira de varas é ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, pastelarias, bares e outras instalações de catering que necessitem de um equipamento robusto e versátil para preparação de grandes volumes. É perfeita para bater claras de ovo, cremes, molhos e outros ingredientes que exijam homogeneização e arejamento, otimizando o tempo de preparação e a qualidade dos seus pratos. A sua capacidade de recipiente de até 120 litros permite um uso eficiente em produções médias a grandes.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Potência Total	570 W

<b>Capacidade máxima do recipiente</b>	120 L
<b>Velocidade do motor</b>	200 - 1500 rpm
<b>Alimentação elétrica</b>	230 V / 50-60 Hz / 1~ (3.2 A)
<b>Plugue</b>	EU (SCHUKO 2P)
<b>Comprimento do braço batedor</b>	405 mm
<b>Comprimento total (com braço batedor)</b>	746 mm
<b>Peso líquido</b>	4.41 kg
<b>Nível de ruído (1 m)</b>	<80 dB(A)