

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Batedeira de Massas 5L Elétrica para Pastelaria e Padaria

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1500180	<b>Modelo:</b>	1500180
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561003726

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561003726
<b>Modelo</b>	1500180

### Descricao Resumida

Batedeira planetária eletrónica de 5 litros, ideal para pastelaria e padaria profissional. Prepara massas, cremes e molhos. Compacta, versátil e certificada NSF.

## Descricao Completa

### Batedeira de Massas Profissional – Principais Vantagens

Esta batedeira-misturadora profissional foi concebida para responder às exigências de estabelecimentos HORECA e hotelaria, sendo um equipamento versátil e indispensável. A sua performance de excelência garante a preparação eficiente de diversas massas, desde pão e biscoitos até merengues e molhos, ideal para cozinhas de média dimensão até 50 lugares.

Equipada com um variador eletrónico de velocidade contínuo, a batedeira (misturadora) permite um controlo preciso para cada tipo de preparação, assegurando resultados homogéneos e de alta qualidade. A facilidade de operação é complementada pela segurança, através de um protetor removível e um microinterruptor duplo para o caldeiro e protetor.

### Aplicações

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de aplicações em ambientes profissionais, como pastelarias, padarias, restaurantes, hotéis e cozinhas industriais de menor escala. É perfeitamente adaptado para a produção de massas leves e pesadas, cremes, mousses, e molhos, garantindo eficiência e consistência em qualquer processo culinário.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade do caldeiro	5 litros
Capacidade em farinha (60% água)	1 kg
Velocidade da ferramenta	98-455 rpm
Velocidade do planetário	40-187 rpm
Potência Total	300 W
Alimentação elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~ (2.2 A)

**Dimensões exteriores (Largura x Profundidade x Altura)**

310 mm x 382 mm x 537 mm

**Peso líquido**

13.7 kg

**Nível de ruído (a 1 m)**

<80 dB(A)

**Ruído de fundo**

45 dB(A)

**Certificação**

NSF Internacional (higiene, limpeza e materiais aptos para contacto com alimentos)