

# 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: 18/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Batedeira Profissional 5L Elétrica de Bancada

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1500170	<b>Modelo:</b>	1500170
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561001647

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561001647
<b>Modelo</b>	1500170

### Descricao Resumida

Batedeira profissional de bancada de 5 litros, elétrica, ideal para padarias e cozinhas Horeca. Variador de velocidade contínuo e certificação NSF.

## Descricao Completa

### Batedeira Profissional — Principais Vantagens

Esta batedeira profissional de 5 litros é a solução ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis e pastelarias que exigem desempenho e versatilidade. Projetada para preparar massas, cremes e outras misturas, alia capacidade compacta a robustez, sendo perfeita para estabelecimentos de médio porte. A sua construção duradoura garante anos de serviço fiável.

Com um variador eletrónico de velocidade contínuo e sem escalonamentos, permite um controlo preciso para trabalhar com diferentes texturas e ingredientes. A segurança é uma prioridade, incorporando um protetor removível e um duplo microrruptor para o caldeirão, assegurando que o equipamento opera de forma segura para o utilizador. Este equipamento (também conhecido como misturadora) está certificado pela NSF International, garantindo conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar mais rigorosas.

### Aplicações

Este equipamento multifuncional é perfeito para uma vasta gama de aplicações na hotelaria e restauração. É indispensável para padarias e pastelarias na preparação de massas de pão, biscoitos e bolos, bem como para cozinhas profissionais que necessitam de bater claras para soufflés ou merengues. A sua capacidade e eficiência tornam-na adequada para a confeção de molhos como maionese e na mistura de carnes, servindo estabelecimentos com até 50 lugares, otimizando o fluxo de trabalho e garantindo resultados consistentes.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade do Caldeirão	5 litros
Capacidade em Farinha (60% água)	1.5 kg
Velocidade	85 - 495 rpm
Potência Total	250 W

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Alimentação Elétrica</b>	230 V / 50-60 Hz / 1~ (1.1 A)
<b>Tomada</b>	EU (SCHUKO 2P+G)
<b>Largura</b>	310 mm
<b>Profundidade</b>	382 mm
<b>Altura</b>	537 mm
<b>Peso Líquido</b>	16.5 kg
<b>Nível de Ruído (1 m)</b>	<80 dB(A)
<b>Ruído de Fundo</b>	45 dB(A)
<b>Certificação</b>	NSF International