

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Batedeira Profissional 10L Elétrica - 3kg Massa

Informacoes do Produto

SKU:	SM1500210	Modelo:	1500210
Marca:	Sammic	EAN:	Carros Aramados de Transporte de Roupa

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	Carros Aramados de Transporte de Roupa
Modelo	1500210

Descricao Resumida

Batedeira profissional elétrica de 10 litros com capacidade para 3 kg de massa, ideal para padarias e pastelarias. Operação monofásica e controlo de velocidade eletrónico.

Descricao Completa

Batedeira Profissional 10L — Principais Vantagens

Esta bateadeira profissional de 10 litros é um equipamento robusto e fiável, concebido para as exigências da hotelaria, restauração e pastelaria. Com capacidade para processar até 3 kg de farinha, é ideal para a preparação eficiente de diversas massas, claras, molhos e misturas. A sua construção durável e a tecnologia avançada garantem um desempenho consistente e uma longa vida útil em ambientes de utilização intensiva.

Equipada com um motor trifásico de alta fiabilidade que opera via variador eletrónico, esta bateadeira industrial (também conhecida como misturadora ou amassadeira) oferece uma variação eletrónica de velocidade, permitindo adaptar a intensidade do trabalho às necessidades específicas de cada receita. A ligação monofásica simplifica a instalação, tornando-a uma solução prática para qualquer cozinha profissional. O temporizador eletrónico de 0 a 30 minutos, com opção de funcionamento contínuo, e o aviso acústico no final do ciclo, otimizam o fluxo de trabalho e asseguram resultados perfeitos.

A segurança é uma prioridade, por isso esta máquina incorpora um protetor de segurança, subida/descida do caldeiro por alavanca e duplo microrruptor de segurança para o caldeiro. A indicação visual de proteções não ativadas, juntamente com a proteção reforçada contra a água, confere maior tranquilidade e conformidade com as normas de higiene e segurança como a UNE-EN 454/2015. Os pés em aço inoxidável e o caldeiro do mesmo material garantem higiene e longevidade.

Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para pastelarias, padarias, restaurantes, hotéis e cozinhas industriais que requerem uma capacidade de produção média a alta de massas para pão, bolos, pizzas, biscoitos, assim como para a montagem de claras em castelo, preparação de molhos como maionese e misturas cárnicas. A sua versatilidade e robustez tornam-na indispensável para estabelecimentos com um volume considerável de confeção que procuram otimizar processos e garantir a qualidade final dos seus produtos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade do caldeiro	10 litros
Dimensões do caldeiro	279 mm x 236 mm
Capacidade em farinha (60% água)	3 kg
Temporizador	0-30 minutos
Velocidade da ferramenta	96-289 rpm
Velocidade do planetário	59-176 rpm
Potência Total	550 W
Alimentação elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~ (4.5 A)
Tomada	EU (SCHUKO 2P+G)
Largura	410 mm
Profundidade	523 mm
Altura	688 mm
Peso líquido	44 kg
Nível de ruído (1 m)	<75 dB(A)
Ruído de fundo	32 dB(A)