

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Batedeira Profissional 10L Monofásica com Temporizador

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1500211	<b>Modelo:</b>	1500211
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	1500211

### Descricao Resumida

Batedeira profissional de 10 litros com motor trifásico e temporizador, ideal para padarias, pastelarias e cozinhas industriais. Alimentação monofásica, pés e caldeiro em aço inoxidável.

## Descrição Completa

### Batedeira Profissional 10L — Principais Vantagens

Esta batedeira-misturadora profissional (ou amassadeira planetária) com taça de 10 litros é a solução ideal para pastelarias, padarias e cozinhas industriais. Equipada com um robusto motor trifásico, assegura um desempenho fiável e uma capacidade inigualável para preparar uma vasta gama de massas, cremes e molhos.

Com um design ergonómico e seguro, possui temporizador eletrónico de 0-30 minutos e funcionamento contínuo, garantindo precisão em todas as preparações. A variação eletrónica de velocidade permite adaptar o batimento a qualquer receita, desde massas leves a misturas densas, otimizando os resultados e a produtividade.

A segurança é uma prioridade, com proteção de segurança e duplo microrruptor para a posição do caldeiro, bem como proteção reforçada contra água. A construção com pés e caldeiro em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, cumprindo a norma UNE-EN 454/2015.

### Aplicações

Perfeita para estabelecimentos HORECA, como restaurantes, hotéis, pastelarias e padarias que necessitam de um equipamento versátil para a preparação de massas de pão e biscoitos, cremes, claras, soufflés, merengues, molhos como maionese, e misturas diversas, incluindo carne moída. A sua capacidade de 10 litros é ideal para produções médias a elevadas, garantindo eficiência na cozinha profissional.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade do Caldeiro	10 litros
Dimensões do Caldeiro	279 mm x 236 mm
Capacidade em Farinha (60% água)	3 kg

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Temporizador</b>	0 a 30 minutos (com modo contínuo)
<b>Velocidade da Derramenta</b>	96 a 289 rpm
<b>Velocidade do Planetário</b>	59 a 176 rpm
<b>Potência Total</b>	750 W
<b>Alimentação Elétrica</b>	230 V / 50-60 Hz / 1~ (5.4 A)
<b>Plugue</b>	EU (SCHUKO 2P+G)
<b>Dimensões Exteriores (L x P x A)</b>	410 mm x 523 mm x 688 mm
<b>Peso Líquido</b>	44 kg
<b>Nível de Ruído (1 m.)</b>	<75 dB(A)
<b>Ruído de Fundo</b>	32 dB(A)