Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt
Rua Empresarial Nº 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 Trifásica com Temporizador Eletrónico

Informacoes do Produto

SKU:	SM1500217	**Modelo:**	1500217
Marca:	Sammic	**EAN:**	N/D

Imagens do Produto

Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1500217

Descricao Resumida

> Batedeira industrial de 10 litros, motor trifásico com ligação monofásica. Ideal para massas, claras e molhos em padarias e pastelarias. Temporizador 0-30 min, velocidade variável, pés inox. Dimensões: 410x523x688 mm.

Descricao Completa

Batedeira Profissional para Padaria — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e versatilidade desta batedeira-misturadora industrial de 10 litros, (também conhecida como amassadeira) concebida para cozinhas profissionais exigentes. Equipada com um motor trifásico robusto, mas com ligação monofásica graças a um variador eletrónico de alta fiabilidade, oferece um desempenho superior na preparação de massas de pão, biscoitos, claras em castelo e misturas de carne ou molhos.

A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial em qualquer ambiente HORECA. Com temporizador eletrónico ajustável de 0 a 30 minutos e funcionamento contínuo, permite um controlo preciso para resultados consistentes, acompanhado de aviso acústico no final de cada ciclo.

A segurança é uma prioridade, integrando um protetor de segurança, duplos microrruptores para a posição do caldeiro e indicação de proteções não ativadas. Além disso, a proteção reforçada contra a água e os pés em aço inoxidável asseguram um ambiente de trabalho higiénico e seguro, em conformidade com a norma UNE-EN 454/2015.

Aplicações

Esta batedeira é ideal para padarias, pastelarias, restaurantes de grande volume, hotéis e cozinhas industriais que necessitam de um equipamento fiável para tarefas de mistura intensivas. Perfeita para a confeção de grandes quantidades de massa, cremes e molhos, otimizando o tempo de preparação e garantindo a qualidade final dos produtos.

Adequada para estabelecimentos que valorizam a durabilidade, a facilidade de manutenção e a conformidade com as normas de segurança alimentar, contribuindo para a eficiência operacional e a satisfação do cliente.

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	400-440V / 50-60 Hz / 3~ (2.8 A)
Conexão Elétrica	3P+G
Largura	410 mm
Profundidade	523 mm
Altura	688 mm
Peso Líquido	44 kg
Nível de ruído (1 metro)	<75 dB(A)
Ruído de fundo	32 dB(A)