

# 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



## Batedeira Profissional 20L Monofásica com Temporizador

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1500220	<b>Modelo:</b>	1500220
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561001678

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561001678
<b>Modelo</b>	1500220

### Descricao Resumida

Batedeira profissional de 20 litros para massas, claras e molhos. Motor potente, temporizador e velocidade eletrônica. Ideal para hotelaria e restauração.

## Descricao Completa

### Batedeira Profissional 20L — Principais Vantagens

Esta bateadeira industrial (também conhecida como misturadora planetária) de 20 litros foi concebida para atender às rigorosas exigências do setor Horeca e da hotelaria, oferecendo desempenho superior na preparação de massas, claras, molhos e misturas de carne. O seu motor trifásico, com variador eletrônico, garante fiabilidade e versatilidade, ligando-se convenientemente a uma tomada monofásica.

Equipada com temporizador eletrônico ajustável de 0 a 30 minutos e a opção de funcionamento contínuo, permite um controlo preciso sobre o processo de preparação. O aviso acústico no final de cada ciclo adiciona conveniência e otimiza a gestão do tempo na cozinha profissional. A variação eletrônica de velocidade proporciona a flexibilidade necessária para uma ampla gama de receitas.

A segurança é prioridade máxima, com protetor de segurança, subida/descida do caldeiro por alavanca e duplo microrruptor de segurança. A indicação de proteções não ativadas, em conjunto com a proteção reforçada contra a água, assegura um ambiente de trabalho seguro e higiene impecável. Os pés em aço inoxidável e o caldeiro robusto em aço inoxidável garantem durabilidade e facilitam a limpeza, prolongando a vida útil do equipamento.

### Aplicações

Ideal para padarias, pastelarias, restaurantes, hotéis e cozinhas industriais que exigem um equipamento robusto e eficiente para volumes de produção médios a elevados. Perfeita para a confeção de diferentes tipos de massas (pão, biscoitos), a montagem de claras (soufflés, merengues) com consistência perfeita, a preparação de molhos delicados como maionese e misturas variadas, incluindo carne processada. Permite otimizar a produção e garantir resultados consistentemente superiores.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade do Caldeiro	20 litros

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Dimensões do Caldeiro</b>	333 mm x 296 mm
<b>Capacidade em Farinha (60% água)</b>	6 kg
<b>Temporizador</b>	0 a 30 minutos
<b>Velocidade da Ferramenta</b>	95-392 rpm
<b>Velocidade Planetária</b>	42-175 rpm
<b>Potência Total</b>	900 W
<b>Alimentação Elétrica</b>	230 V / 50-60 Hz / 1~ (7 A)
<b>Plugue</b>	EU (SCHUKO 2P+G)
<b>Dimensões Exteriores (L x P x A)</b>	520 mm x 733 mm x 1152 mm
<b>Peso Líquido</b>	84.9 kg
<b>Nível de Ruído (1 m)</b>	<75 dB(A)
<b>Ruído de Fundo</b>	32 dB(A)
<b>Conformidade</b>	UNE-EN 454/2015