

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 20L 900W para Pastelaria e Restauração

Informacoes do Produto

SKU:	SM1500223	Modelo:	1500223
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1500223

Descricao Resumida

Batedeira profissional de 20L e 900W, ideal para pastelaria e restauração. Capacidade para 6kg de farinha, temporizador 0-30 min. e variação eletrónica de velocidade.

Descricao Completa

Batedeira Profissional para Pastelaria — Principais Vantagens

Desenvolvida para o setor Horeca, esta batedeira de 20 litros (também conhecida como misturadora profissional) oferece a fiabilidade e o desempenho essenciais para cozinhas industriais e estabelecimentos de restauração. Com a sua capacidade de lidar com as mais diversas preparações, desde massas de pão e biscoitos até merengues e molhos, é um equipamento versátil que otimiza a produtividade na sua cozinha.

A incorporação de um motor robusto com variador eletrónico garante uma operação estável e eficiente, permitindo um controlo preciso da velocidade e um temporizador eletrónico que liberta a sua equipa para outras tarefas, com um aviso acústico no final de cada ciclo. A durabilidade e a facilidade de manutenção são asseguradas pela construção em aço inoxidável e design pensado para o uso intensivo.

Aplicações

Ideal para pastelarias, padarias, restaurantes, hotéis e cozinhas de catering que exigem um equipamento capaz de trabalhar com volumes elevados. Perfeita para a confeção de massas fermentadas, cremes, mousses, e até mesmo para misturar carne picada. A sua versatilidade torna-a um ativo indispensável em qualquer estabelecimento que procure otimizar os processos de preparação alimentar e garantir resultados consistentes.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade do caldeiro	20 litros
Dimensões do caldeiro	333 mm x 296 mm
Capacidade em farinha (60% água)	6 kg
Temporizador	0-30 minutos (funcionamento contínuo)

Característica	Detalhe
Velocidade da ferramenta	95-392 rpm
Velocidade do planetário	42-175 rpm
Potência total	900 W
Alimentação elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~ (7 A)
Plugue	EU (SCHUKO 2P+G)
Dimensões exteriores (L x P x A)	520 mm x 733 mm x 1152 mm
Peso líquido	84.9 kg
Nível de ruído (1 m)	<75 dB(A)
Ruído de fundo	32 dB(A)
Conformidade	Norma UNE-EN 454/2015