

# 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: 20/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Batedeira Profissional 20L Trifásica com Variação Eletrónica de Velocidade

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1500228	<b>Modelo:</b>	1500228
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	1500228

### Descricao Resumida

Batedeira profissional de 20 litros com motor trifásico e variador eletrónico de velocidade, ideal para massas, claras e molhos em hotelaria e pastelaria. Compacta e robusta, com temporizador 0-30 min.

## Descricao Completa

### Batedeira Profissional 20L — Principais Vantagens

Concebida para o setor HORECA e hotelaria, esta bateadeira (ou misturadora profissional) de 20 litros é uma solução robusta e eficiente para diversas preparações culinárias. Ideal para cozinhas industriais, padarias e pastelarias, garante resultados consistentes e de alta qualidade em massas, claras, molhos e misturas.

O seu motor trifásico, acionado por um variador eletrónico de elevada fiabilidade, permite ligar o equipamento a uma tomada monofásica, simplificando a instalação. A variação eletrónica de velocidade proporciona controlo total sobre o processo de mistura, adaptando-se às necessidades de cada receita. A bateadeira cumpre com a rigorosa norma UNE-EN 454/2015, assegurando segurança e desempenho.

Equipada com temporizador eletrónico de 0 a 30 minutos e opção de funcionamento contínuo, otimiza o tempo de preparação e aumenta a produtividade. O aviso acústico no final do ciclo e os duplos microrruptores de segurança garantem uma operação segura e eficiente, protegendo o utilizador e o equipamento.

### Aplicações

Esta bateadeira de 20 litros é indispensável em estabelecimentos com alta demanda de produção, como restaurantes de grande porte, hotéis, padarias artesanais, pastelarias industriais e cozinhas de catering. Perfeita para massas de pão, biscoitos, bolos, bem como para montar claras, preparar soufflés, merengues e diversas emulsões como maionese. A sua versatilidade permite ainda misturar ingredientes para charcutaria e outros produtos cárneos.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade do Caldeirão	20 litros

<b>Dimensões do Caldeirão</b>	333 mm x 296 mm
<b>Capacidade em Farinha (60% água)</b>	6 kg
<b>Temporizador</b>	0-30 minutos
<b>Velocidade da Ferramenta</b>	95-392 rpm
<b>Velocidade do Planetário</b>	42-175 rpm
<b>Potência Total</b>	900 W
<b>Alimentação Elétrica</b>	Triáfica (3.6 A) / 50-60 Hz, ligação monofásica
<b>Conexão Elétrica</b>	3P+G
<b>Dimensões Exteriores (L x P x A)</b>	520 mm x 733 mm x 1152 mm
<b>Peso Líquido</b>	86.6 kg
<b>Nível de Ruído (1 m)</b>	<75 dB(A)
<b>Ruído de Fundo</b>	32 dB(A)
<b>Normas</b>	UNE-EN 454/2015