

# 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 30L Monofásica com Temporizador

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1500280	<b>Modelo:</b>	1500280
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561001685

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561001685
<b>Modelo</b>	1500280

### Descricao Resumida

Batedeira profissional de 30 litros, monofásica, com temporizador e variação eletrónica de velocidade. Ideal para padarias e pastelarias.

## Descricao Completa

### Batedeira Profissional 30L — Principais Vantagens

A bateadeira profissional de 30 litros, ou misturadora planetária, foi concebida para satisfazer as exigências mais rigorosas da pastelaria, padaria e cozinhas industriais. Com a sua capacidade generosa e motor robusto, garante a mistura homogénea e eficiente de massas, cremes e outras preparações, otimizando o tempo de produção e a qualidade do produto final.

Equipada com um motor trifásico de alta fiabilidade operado por variador eletrónico, esta bateadeira liga-se convenientemente a uma corrente monofásica, simplificando a instalação. A variação eletrónica de velocidade e o temporizador de 0-30 minutos, com opção de funcionamento contínuo, oferecem um controlo preciso sobre o processo de mistura, adaptando-se a diversas receitas e necessidades.

### Aplicações

Ideal para padarias, pastelarias, restaurantes de alta produção, hotéis e catering, onde a preparação de massas para pão, biscoitos, merengues, e molhos como maionese é diária e em grande volume. A sua robustez e facilidade de manutenção tornam-na indispensável em ambientes profissionais com exigências de higiene e segurança, como confeitarias e cozinhas de grandes eventos.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade do Caldeiro	30 litros
Dimensões do Caldeiro	380 mm x 340 mm
Capacidade em Farinha (60% água)	9 kg
Temporizador	0 a 30 minutos (com funcionamento contínuo)
Velocidade da Ferramenta	87 - 378 rpm

<b>Velocidade do Planetário</b>	39 - 168 rpm
<b>Potência Total</b>	1100 W
<b>Alimentação Elétrica</b>	230 V / 50-60 Hz / 1~ (10 A)
<b>Plugue</b>	EU (SCHUKO 2P+G)
<b>Dimensões Exteriores (L x P x A)</b>	528 mm x 764 mm x 1152 mm
<b>Peso Líquido</b>	86.3 kg
<b>Nível de Ruído (1 m)</b>	<75 dB(A)
<b>Nível de Acústico (Ruído de Fundo)</b>	32 dB(A)
<b>Conformidade</b>	UNE-EN 454/2015