

# 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 de 30 Litros – 230V

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1500282	<b>Modelo:</b>	1500282
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	1500282

### Descricao Resumida

Batedeira (misturadora planetária) profissional de 30 litros, ideal para massas e cremes em padarias e pastelarias. Potência de 1100W e voltagem 230V.

## Descricao Completa

### Batedeira Profissional de 30 Litros — Principais Vantagens

Desenvolvida para o exigente ambiente Horeca e hotelaria, esta bateadeira (ou misturadora planetária) de 30 litros oferece robustez e fiabilidade inigualáveis. O seu design foi pensado para garantir a máxima eficiência na preparação de massas, cremes, molhos e misturas, tornando-a um equipamento indispensável para padarias, pastelarias e cozinhas industriais.

Equipada com um variador eletrónico para um controlo preciso da velocidade, assegura resultados consistentes em diversas preparações. A sua construção em aço inoxidável confere-lhe não só durabilidade, mas também uma higiene superior e facilidade de limpeza, crucial em qualquer ambiente profissional. A conformidade com a norma UNE-EN 454/2015 atesta a segurança e qualidade deste equipamento.

### Aplicações

Ideal para pastelarias, padarias, restaurantes de alta produção, hotéis e cozinhas de catering que necessitam de um equipamento versátil e potente. Perfeita para confeccionar massas de pão, bolos, biscoitos, merengues, chantilly, e até misturas mais densas, com um controlo e segurança otimizados.

### Especificações Técnicas

Característica	Valor
Capacidade do caldeirão	30 litros
Dimensões do caldeirão (diâmetro x altura)	380 mm x 340 mm
Capacidade em farinha (60% água)	9 kg
Temporizador	0-30 minutos
Velocidade da ferramenta	87-378 rpm

<b>Característica</b>	<b>Valor</b>
<b>Velocidade do planetário</b>	39-168 rpm
<b>Potência Total</b>	1100 W
<b>Alimentação elétrica</b>	230 V / 50-60 Hz / 1~
<b>Ficha</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>	89.2 kg
<b>Nível de ruído (a 1m)</b>	<75 dB(A)
<b>Ruído de fundo</b>	32 dB(A)
<b>Conformidade</b>	UNE-EN 454/2015