

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: 17/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Batedeira Profissional de 30 Litros – 230V

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-----------|----------------|---------|
| SKU: | SM1500282 | Modelo: | 1500282 |
| Marca: | Sammic | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------|
| Marca | Sammic |
| Modelo | 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 |

| Característica | Valor |
|---|---------------------------|
| Velocidade do planetário | 39-168 rpm |
| Potência Total | 1100 W |
| Alimentação elétrica | 230 V / 50-60 Hz / 1~ |
| Ficha | EU (SCHUKO 2P+G) |
| Dimensões exteriores (L x P x A) | 528 mm x 764 mm x 1152 mm |
| Peso líquido | 89.2 kg |
| Nível de ruído (a 1m) | <75 dB(A) |
| Ruído de fundo | 32 dB(A) |
| Conformidade | UNE-EN 454/2015 |