

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Batedeira Profissional 30L Trifásica 1100W

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1500286	<b>Modelo:</b>	1500286
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	1500286

### Descricao Resumida

Batedeira profissional de 30L e 1100W, ideal para massas, cremes e molhos. Motor trifásico com ligação monofásica e controlo de velocidade eletrónico.

## Descricao Completa

### Batedeira Profissional 30 Litros — Principais Vantagens

Esta bateadeira (ou misturadora) profissional de alto desempenho é o equipamento ideal para cozinhas industriais, padarias e pastelarias. Concebida para lidar com uma vasta gama de preparações, desde massas densas a cremes mais leves, garante resultados homogéneos e consistentes, essenciais para o setor Horeca.

Equipada com um robusto motor trifásico, que se liga convenientemente a uma tomada monofásica através de um variador eletrónico de grande fiabilidade, esta máquina assegura uma operação estável e eficiente. A sua construção em aço inoxidável, com pés reforçados, garante durabilidade e facilidade de manutenção, cumprindo as mais exigentes normas de higiene e segurança como a UNE-EN 454/2015.

O sistema de controlo inteligente inclui um temporizador eletrónico de 0-30 minutos e a opção de funcionamento contínuo, permitindo total flexibilidade para as suas receitas. A variação eletrónica de velocidade proporciona precisão no batimento, enquanto o duplo microrruptor de segurança e o protetor de caldeiro oferecem proteção reforçada para o operador e para o equipamento.

### Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para pastelarias que necessitam de preparar massas para bolos e pão, para restaurantes que elaboram purés e molhos em grandes quantidades, e para cozinhas de hotelaria que produzem uma vasta gama de produtos de panificação e confeitaria. A sua capacidade de 30 litros é ideal para volumes médios a grandes, otimizando o tempo de produção e a qualidade dos resultados.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade do caldeiro	30 litros
Dimensões do caldeiro	380 mm x 340 mm

<b>Capacidade em farinha (60% água)</b>	9 kg
<b>Temporizador</b>	0-30 minutos
<b>Velocidade da ferramenta</b>	87-378 rpm
<b>Velocidade do planetário</b>	39-168 rpm
<b>Potência Total</b>	1100 W
<b>Alimentação elétrica</b>	380 V / 50-60 Hz / 3~
<b>Tipo de conexão elétrica</b>	3P+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 (a 1 m)</b>	<75 dB(A)
<b>Ruído de fundo</b>	32 dB(A)