

# 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: 15/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Batedeira Profissional 30L Monofásica com Temporizador

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1500291	<b>Modelo:</b>	1500291
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	1500291

### Descricao Resumida

Batedeira profissional de 30 litros, monofásica, com temporizador e variação eletrónica de velocidade. Ideal para padarias, pastelarias e restaurantes. Capacidade de 9kg de farinha.

## Descricao Completa

### Batedeira Profissional 30L — Principais Vantagens

Esta bateadeira-misturadora (também conhecida como amassadeira industrial) de 30 litros foi concebida para atender às exigências de rigor e eficiência do setor HORECA e hotelaria. A sua robustez, aliada a um motor trifásico de alta fiabilidade que opera com ligação monofásica, garante um desempenho constante mesmo em ambientes de uso intensivo. É a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram durabilidade e resultados consistentes na preparação de massas, cremes e molhos.

Equipada com um temporizador eletrónico de 0 a 30 minutos e a capacidade de funcionamento contínuo, permite um controlo preciso do processo de mistura. O aviso acústico ao fim do ciclo otimiza o fluxo de trabalho, enquanto a variação eletrónica de velocidade proporciona flexibilidade para diferentes tipos de preparações culinárias, desde as mais leves às mais densas.

### Aplicações

Este equipamento é indispensável em padarias e pastelarias industriais para a confeção de pão, biscoitos e bolos, bem como em cozinhas de restaurantes e hotéis para a elaboração de molhos como maionese, cremes, e misturas de carne. O caldeiro em aço inoxidável robusto e os pés em aço inoxidável garantem a máxima higiene e durabilidade, tornando-a perfeita para operações com volume diário elevado, sem comprometer a qualidade ou a segurança alimentar. Cumpre a norma UNE-EN 454/2015.

### Especificações Técnicas

Capacidade do caldeiro	30 litros
Dimensões do caldeiro	380 mm x 340 mm
Capacidade em farinha (60% água)	9 kg
Temporizador	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 eléctrica</b>	230 V / 1~
<b>Largura</b>	528 mm
<b>Profundidade</b>	764 mm
<b>Altura</b>	1152 mm
<b>Peso líquido</b>	105 kg
<b>Nível de ruído (1 m.)</b>	<75 dB(A)
<b>Ruído de fundo</b>	32 dB(A)