

# 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 40 L para Padaria, Pastelaria e Restauração

### Informacoes do Produto

|               |           |                |         |
|---------------|-----------|----------------|---------|
| <b>SKU:</b>   | SM1500246 | <b>Modelo:</b> | 1500246 |
| <b>Marca:</b> | Sammic    | <b>EAN:</b>    | N/D     |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |         |
|---------------|---------|
| <b>Marca</b>  | Sammic  |
| <b>Modelo</b> | 1500246 |

### Descricao Resumida

Batedeira profissional de 40 litros, ideal para padarias e pastelarias. Motor robusto com variador eletrónico e temporizador 0-30 min. 1400W, 230V.

## Descricao Completa

### Batedeira Profissional para Massas — Principais Vantagens

Transforme a sua cozinha com a nossa eficiente batedeira-misturadora, ideal para padarias, pastelarias e restaurantes. Concebida para lidar com uma vasta gama de preparações, desde massas densas para pão e biscoitos até claras em castelo leves para soufflés e merengues, esta máquina garante resultados impecáveis com robustez e fiabilidade, também conhecida como **misturadora de cozinha profissional**.

Equipada com um motor trifásico de alta qualidade, alimentado por um variador eletrónico, assegura um desempenho consistente e duradouro, mesmo quando ligada a uma tomada monofásica. Este design inteligente otimiza a eficiência energética e simplifica a instalação, tornando-a uma solução prática para qualquer cozinha profissional.

A funcionalidade intuitiva inclui um temporizador eletrónico de 0-30 minutos com opção de funcionamento contínuo, complementado por um aviso acústico no final do ciclo. A variação eletrónica de velocidade permite um controlo preciso, adaptando-se perfeitamente a diferentes receitas e texturas.

Priorizamos a segurança e a higiene, com um protetor de segurança e duplo microrruptor para a posição do caldeiro, garantindo um ambiente de trabalho seguro. O caldeiro em aço inoxidável robusto e os pés também em aço inoxidável facilitam a limpeza e oferecem uma proteção reforçada contra a corrosão, assegurando uma longa vida útil do equipamento.

### Aplicações

Esta batedeira é indispensável para estabelecimentos com produção intensiva, como padarias artesanais, pastelarias industriais, cozinhas de hotelaria e restaurantes de grande volume. É perfeita para a confeção de massas fermentadas, doces e salgados, molhos emulsionados como maionese, e misturas densas de carne, sendo ideal para operações que exigem versatilidade e fiabilidade diárias.

### Especificações Técnicas

| <b>Característica</b>                   | <b>Detalhe</b>                 |
|---|--------------------------------|
| <b>Capacidade do caldeiro</b>           | 40 litros                      |
| <b>Dimensões do caldeiro</b>            | 422 mm x 367 mm                |
| <b>Capacidade em farinha (60% água)</b> | 12 kg                          |
| <b>Temporizador</b>                     | 0-30 minutos                   |
| <b>Velocidade da ferramenta</b>         | 85-348 rpm                     |
| <b>Velocidade do planetário</b>         | 45-186 rpm                     |
| <b>Potência Total</b>                   | 1400 W                         |
| <b>Alimentação elétrica</b>             | 230 V / 50-60 Hz / 1~ (14.8 A) |
| <b>Plugue</b>                           | EU (SCHUKO 2P+G)               |
| <b>Largura</b>                          | 586 mm                         |
| <b>Profundidade</b>                     | 777 mm                         |
| <b>Altura</b>                           | 1202 mm                        |
| <b>Peso líquido</b>                     | 124 kg                         |
| <b>Nível de ruído (1 m)</b>             | 75 dB(A)                       |
| <b>Ruído de fundo</b>                   | 32 dB(A)                       |