

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Batedeira Profissional 40 L para Padaria e Pastelaria

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1500241	<b>Modelo:</b>	1500241
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	1500241

### Descricao Resumida

Batedeira profissional de 40 L e 1400 W, ideal para padarias e pastelarias. Prepara até 12 kg de massa. Instalação monofásica, controlo eletrónico de velocidade.

## Descricao Completa

### Batedeira Profissional para Horeca — Principais Vantagens

Esta bateadeira-misturadora profissional foi concebida para atender às rigorosas exigências do setor HORECA e hotelaria. Com um robusto motor trifásico, que beneficia de um variador eletrónico de grande fiabilidade, garante um desempenho consistente e eficiente. A capacidade de ligação a uma tomada monofásica simplifica a instalação, tornando-a versátil para diversas cozinhas comerciais. Desde a preparação de massas de pão e biscoitos até claras em castelo (também conhecidas como merengues) ou molhos como maionese, este equipamento é indispensável para otimizar os processos culinários.

O equipamento oferece um temporizador eletrónico ajustável de 0 a 30 minutos, com a conveniência de funcionamento contínuo para tarefas mais prolongadas. Um aviso acústico sinaliza o fim do ciclo, permitindo uma gestão eficiente do tempo. A variação eletrónica de velocidade proporciona um controlo preciso, essencial para resultados perfeitos em diferentes tipos de preparações. Além disso, a proteção reforçada contra a água e os pés em aço inoxidável asseguram uma durabilidade excepcional e facilidade de limpeza, fundamentais em ambientes profissionais.

A segurança é uma prioridade, evidenciada pelo protetor de segurança integrado, duplo microrruptor para a posição do caldeiro, e indicação de proteções não ativadas. A subida e descida do caldeiro, através de uma alavanca ergonómica, facilita a operação, enquanto o caldeiro em aço inoxidável, robusto e resistente, garante uma longa vida útil. O design pensado para a manutenção e reparação simples minimiza os tempos de inatividade, maximizando a produtividade. Este equipamento cumpre integralmente a norma UNE-EN 454/2015, assegurando a conformidade e a qualidade.

### Aplicações

Ideal para padarias, pastelarias, cozinhas industriais, restaurantes e hotéis que necessitam de um equipamento fiável e de média a alta capacidade. Perfeitos para estabelecimentos com produção diária de pão, bolos, sobremesas, e onde a consistência e a rapidez são cruciais. A sua versatilidade permite preparar uma vasta gama de produtos, desde massas densas até misturas delicadas, sendo adequado para operações de volume moderado a elevado.

## Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade do caldeiro	40 litros
Dimensões do caldeiro	422 mm x 367 mm
Capacidade em farinha (60% água)	12 kg
Temporizador	0-30 minutos
Velocidade da ferramenta	85-348 rpm
Velocidade do planetário	45-186 rpm
Potência total	1400 W
Alimentação elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~ (14.8 A)
Ficha	EU (SCHUKO 2P+G)
Largura	586 mm
Profundidade	777 mm
Altura	1202 mm
Peso líquido	117 kg
Nível de ruído (1 m)	75 dB(A)
Ruído de fundo	32 dB(A)