

# 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

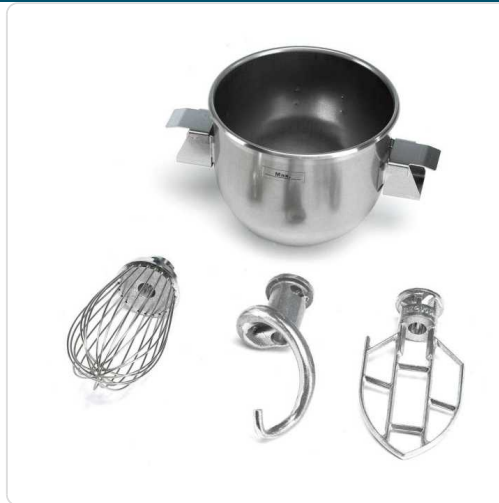


## Batedeira Profissional BE-20 10 Litros

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM1500222	<b>Modelo:</b>	1500222
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561004723

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561004723
<b>Modelo</b>	1500222

### Descricao Resumida

Batedeira profissional de 10 litros, ideal para pastelarias e cozinhas industriais. Inclui gancho amassador, pá misturadora e pinha para diversas preparações.

## Descricao Completa

### Batedeira Profissional 10 Litros — Principais Vantagens

Obtenha uma versatilidade excepcional nas suas produções com a bateadeira profissional de 10 litros. Este equipamento, essencial para qualquer cozinha industrial, padaria ou pastelaria (também conhecida como amassadeira), permite-lhe processar pequenas quantidades de massa ou misturas delicadas com a precisão exigida, mesmo em máquinas de maior capacidade.

Desenvolvida para o uso intensivo em ambientes HORECA, esta bateadeira garante durabilidade e um desempenho consistente. A sua robustez e funcionalidades adaptadas a um fluxo de trabalho exigente, tornam-na na solução ideal para otimizar os processos de confeção na sua empresa.

Com um design pensado para a eficiência, esta máquina assegura que cada receita seja executada à perfeição, contribuindo para a qualidade final dos seus produtos e para a satisfação dos seus clientes.

### Aplicações

Ideal para pastelarias, padarias, restaurantes, hotéis e cozinhas industriais que necessitam de um equipamento fiável para a preparação de massas, cremes e outras misturas. A sua capacidade de 10 litros é perfeita para produções médias, complementando bateadeiras de maior volume ou atuando como a solução principal para espaços com menor necessidade de produção. É excelente para receitas que exigem precisão e controlo, garantindo resultados homogêneos e de alta qualidade.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade do Caldeiro	10 litros
Compatibilidade	Batedeiras BE-20, BE-30, BE-40 (versões de 10, 20 e 30 litros respetivamente)
Ferramentas Incluídas	Gancho amassador, pá misturadora, pinha

Característica	Detalhe
Modelo	BE-20
Ref. Fornecedor	Sammic
SKU	SM1500222
EAN	8435561004723