

# 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

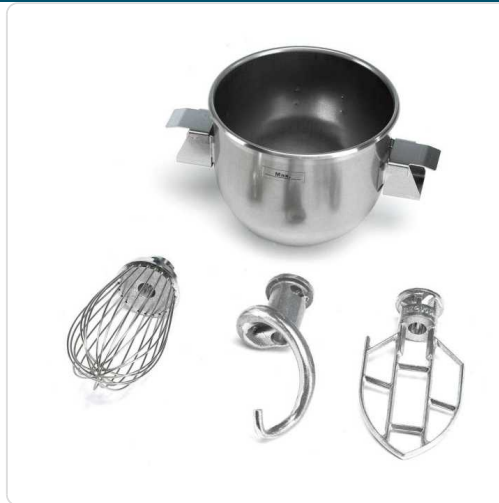


## Batedeira Profissional de Bancada 20 Litros

### Informacoes do Produto

|               |           |                |               |
|---------------|-----------|----------------|---------------|
| <b>SKU:</b>   | SM1500242 | <b>Modelo:</b> | 1500242       |
| <b>Marca:</b> | Sammic    | <b>EAN:</b>    | 8435561004730 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |               |
|---------------|---------------|
| <b>Marca</b>  | Sammic        |
| <b>EAN</b>    | 8435561004730 |
| <b>Modelo</b> | 1500242       |

### Descricao Resumida

Batedeira profissional de bancada com capacidade de 20 litros, ideal para padarias, pastelarias e cozinhas industriais. Inclui gancho amassador, pá e pinha.

## Descricao Completa

### Batedeira Profissional de Bancada — Principais Vantagens

Desenhada para o setor HORECA e hotelaria, esta batedeira de bancada (misturadora) de 20 litros oferece um desempenho excepcional que garante a consistência e qualidade desejadas nas suas preparações culinárias. É amplamente utilizada em padarias, pastelarias e cozinhas industriais, proporcionando versatilidade na produção de massas, cremes e outras misturas com eficiência.

A estrutura robusta e as ferramentas de mistura incluídas, como o gancho amassador, a pá misturadora e a pinha, permitem processar diversos ingredientes, desde as massas mais densas aos cremes mais leves. A sua capacidade de adaptação a produções inferiores, através de caldeiro adicional, torna-a uma solução flexível para diferentes necessidades de volume, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

### Aplicações

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, padarias, pastelarias e cozinhas de catering que exigem um desempenho contínuo e fiável. É perfeitamente adequada para a confeção de massas para pão, bolos, pizzas, bem como para misturar cremes, molhos e recheios. A sua capacidade de 20 litros e a possibilidade de utilizar um caldeiro de 10 litros tornam-na versátil para produções de médio a grande volume, garantindo resultados uniformes e de alta qualidade.

### Especificações Técnicas

| Característica         | Detalhe                                                                   |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Capacidade do Caldeiro | 20 Litros                                                                 |
| Ferramentas Incluídas  | Gancho amassador, pá misturadora, pinha                                   |
| Acessório Opcional     | Caldeiro e ferramentas de mistura de 10 Litros (para modelos BE-20/BE-30) |