

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto

Batedeira Profissional 40 L para Padaria e Pastelaria Trifásica

Informacoes do Produto

SKU:	SM1500247	Modelo:	1500247
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1500247
Capacidade (L)	26–50 L
Instalação	De Chão
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Batedeira profissional de 40 L para pastelaria e padaria, com motor trifásico e variador eletrônico. Potência de 1400 W para as suas massas e misturas.

Descricao Completa

Batedeira Profissional 40 litros — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e robustez desta batedeira profissional de 40 litros, ideal para otimizar os processos de confeção na sua cozinha industrial ou estabelecimento HORECA. Equipada com um motor trifásico de alta fiabilidade, que se conecta a uma tomada a uma tomada monofásica através de um variador eletrônico, este equipamento garante desempenho consistente para as tarefas mais exigentes.

A versatilidade é um dos seus pontos fortes, permitindo a preparação de massas de diversas consistências (pão, biscoitos), claras perfeitas (soufflés, merengues) e molhos cremosos (maionese). O seu sistema de variação eletrónica de velocidade e o temporizador de 0-30 minutos, com opção de funcionamento contínuo, oferecem controlo total sobre o processo, assegurando resultados de excelência em cada utilização.

Construída com pés e caldeiro em aço inoxidável, esta batedeira (ou misturadora profissional) foi concebida para durar. A proteção reforçada contra a água assegura a segurança e durabilidade do equipamento, enquanto a manutenção e reparação simplificadas garantem um tempo de inatividade mínimo e uma operação contínua no seu negócio.

Aplicações

Este equipamento é indispensável em padarias, pastelarias, hotéis, restaurantes e grandes cozinhas que necessitem de processar grandes volumes de ingredientes. É perfeita para a produção de massas para pão e doçaria em larga escala, bem como para a preparação rápida e eficiente de molhos e misturas, otimizando o fluxo de trabalho e a produtividade.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade do Caldeiro	40 litros
Dimensões do Caldeiro	422 mm x 367 mm

Característica	Detalhe
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	400-440 V / 50-60 Hz / 3~ (4.9 A)
Conexão Elétrica	3P+G
Largura	586 mm
Profundidade	777 mm
Altura	1202 mm
Peso Líquido	118 kg
Nível de Ruído (1 m)	75 dB(A)
Ruído de Fundo	32 dB(A)