

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Batedeira Profissional 40 litros para Pastelaria e Padaria

Informacoes do Produto

SKU:	SM1500248	Modelo:	1500248
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1500248
Capacidade (L)	26–50 L

Descricao Resumida

Batedeira profissional de 40 litros, ideal para massas e misturas em padarias e pastelarias. Motor trifásico, temporizador e velocidade variável.

Descricao Completa

Batedeira Profissional 40L — Principais Vantagens

Esta bateadeira industrial (também conhecida como misturadora planetária) de 40 litros foi concebida para atender às exigências mais rigorosas do setor HORECA. Equipada com um motor trifásico robusto, garante um desempenho superior e fiabilidade, ideal para padarias, pastelarias, restaurantes e cozinhas industriais de médio a grande volume. A sua construção em aço inoxidável assegura durabilidade e fácil manutenção.

A versatilidade é um dos pontos fortes deste equipamento. Desde a preparação de massas pesadas para pão e bolachas a misturas mais leves como merengues e maioneses, esta máquina adapta-se perfeitamente a diversas necessidades culinárias. A variação eletrónica de velocidade e o temporizador de 0-30 minutos, com aviso acústico, permitem um controlo preciso e resultados consistentes, otimizando o fluxo de trabalho e a qualidade dos seus produtos.

A segurança do operador é prioritária, integrando um protetor de segurança e duplo microrruptor para a posição do caldeiro e do protetor. A indicação de proteções não ativadas e a proteção reforçada contra a água complementam as características de segurança. Além disso, a sua conformidade com a norma UNE-EN 454/2015 garante um equipamento certificado e de alta qualidade.

Aplicações

Ideal para estabelecimentos como padarias, pastelarias, hotéis, cozinhas de catering e restaurantes que necessitam de um equipamento fiável e eficiente para produções de média a grande escala. Perfeita para a confeção de massas fermentadas, massas batidas, cremes, molhos e recheios, garantindo uma homogeneidade e textura ideais. O seu design robusto e facilidade de operação tornam-na indispensável em ambientes de alta exigência.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade do caldeiro	40 litros

Característica	Detalhe
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	400-440V / 50-60 Hz / 3~ (4.9 A)
Conexão elétrica	3P+G
Dimensões exteriores (L x P x A)	586 mm x 777 mm x 1202 mm
Peso líquido	119 kg
Nível de ruído (1 m)	75 dB(A)
Ruído de fundo	32 dB(A)
Conformidade	UNE-EN 454/2015