

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 de Bancada Profissional 5L

Informacoes do Produto

SKU:	MS1005.10.008	Modelo:	BM-5E
Marca:	Sammic	EAN:	N/D
		Dimensões:	310 x 382 x 537 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	BM-5E
Capacidade (L)	Até 6 L
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Batedeira planetária profissional de 5 litros com motor universal e variador de velocidade contínuo para massas e misturas perfeitas. Equipada com pinha, batedor e gancho.

Descricao Completa

Batedeira profissional 5L — Batedeira Planetária — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e versatilidade desta misturadora de bancada, equipada com um motor universal robusto e um variador de velocidade contínuo para se adaptar a uma vasta gama de preparações. Projetada para uso profissional no setor da pastelaria e padaria, esta amassadeira elétrica garante resultados consistentes e de alta qualidade. Ideal para qualquer cozinha comercial que procure otimizar os seus processos com um equipamento fiável.

Aplicações Profissionais

Esta batedeira é indispensável em pastelarias, padarias, e restauração, onde a preparação de massas, cremes e recheios é uma rotina diária. A sua funcionalidade e os acessórios incluídos, como a pinha, o batedor e o gancho, permitem responder a diversas necessidades, desde bater claras em castelo a amassar massas mais densas, tornando-a uma ferramenta essencial para chefs e pasteleiros que procuram precisão e rapidez nas suas elaborações.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	5 litros
Motor	Universal
Variador de velocidade	Contínuo, sem escalonamentos
Acessórios incluídos	Pinha, batedor e gancho
Dimensões (LPA)	310x382x537 mm

Perguntas Frequentes

Para que tipo de motor é este equipamento?

Este equipamento possui um motor universal, conhecido pela sua boa capacidade de adaptação a

diferentes cargas e velocidades, sendo ideal para uma variedade de preparações em cozinhas profissionais. Garante um desempenho consistente e duradouro no seu dia a dia.

Quais são os acessórios incluídos?

A batedeira é fornecida com três acessórios essenciais: uma pinha para misturas leves, um batedor para cremes e massas médias, e um gancho para massas mais pesadas. Estes acessórios permitem realizar diversas tarefas com um único equipamento.

Qual a capacidade do recipiente desta batedeira?

Este modelo dispõe de uma capacidade generosa de 5 litros, o que a torna adequada para preparar volumes consideráveis de ingredientes, satisfazendo as exigências de negócios de restauração e pastelaria de médio porte.

É fácil ajustar a velocidade durante a utilização?

Sim, o variador de velocidade é contínuo, o que permite um ajuste suave e preciso da intensidade de mistura sem quaisquer interrupções ou escalonamentos pré-definidos. Esta funcionalidade é crucial para alcançar a textura ideal em diferentes preparações.

Este equipamento é adequado para uso em cozinhas profissionais?

Absolutamente. Foi especialmente concebido para bancadas de cozinhas profissionais, oferecendo a robustez e a funcionalidade necessárias para lidar com o uso intensivo. A sua performance e versatilidade fazem dela uma mais-valia em qualquer ambiente de hotelaria.