

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Batedeira Profissional 20L para Cozinhas Industriais

Informacoes do Produto

SKU:	MS1005.10.018	Modelo:	BE-20
Marca:	Sammic	EAN:	N/D
		Dimensões:	520 x 733 x 1152 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	BE-20
Capacidade (L)	16–25 L

Descricao Resumida

Batedeira profissional de 20L com variação eletrónica de velocidade e proteção reforçada contra água para otimizar a sua produção diária.

Descricao Completa

Batedeira Industrial — Principais Vantagens

Este equipamento robusto foi concebido para otimizar a preparação de massas e diversos ingredientes em ambientes de restauração e padaria. A sua capacidade de 20 litros permite lidar com grandes volumes de produção, tornando-o essencial para cozinhas profissionais e estabelecimentos de hotelaria. A variação eletrónica de velocidade assegura a adaptabilidade necessária para diferentes texturas e consistências, desde massas leves a cremes densos, proporcionando versatilidade e controlo em todas as suas receitas.

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, padarias, pizzarias e restaurantes, esta misturadora industrial é uma mais-valia. Permite agilizar processos de confeitaria, amassar pão, preparar bases de pizza ou misturar ingredientes para molhos e recheios. A sua construção robusta e funcionalidade avançada garantem desempenho fiável e grande durabilidade, um fator crítico para a eficiência operacional na sua cozinha. Com proteção reforçada contra água, a limpeza e manutenção tornam-se tarefas mais simples e higiénicas.

Características Técnicas

Capacidade	20 litros
Temporizador	0-30 minutos, com funcionamento contínuo
Controlo de Velocidade	Variação eletrónica
Aviso de Fim de Ciclo	Acústico
Segurança	Indicação de proteções não ativadas, proteção reforçada contra água
Acessórios Incluídos	Pinha, batedor e gancho
Dimensões (LPA)	520x733x1152 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima deste equipamento?

Este modelo de batedeira possui uma cuba com capacidade para 20 litros, adequada para a preparação de grandes quantidades em cozinhas comerciais e industriais.

É possível ajustar a velocidade de funcionamento?

Sim, a máquina dispõe de variação eletrónica de velocidade, permitindo adaptar o ritmo de trabalho às necessidades específicas de cada receita e tipo de ingrediente.

Que tipos de acessórios estão incluídos na compra?

O equipamento é fornecido com os três acessórios essenciais: uma pinha para misturas leves, um batedor para massas médias e um gancho para massas pesadas, abrangendo diversas aplicações.

A batedeira possui funcionalidades de segurança?

Sim, foi integrada proteção reforçada contra a entrada de água e um indicador que alerta caso as proteções de segurança não estejam ativadas, garantindo um ambiente de trabalho mais seguro.

Existe um temporizador para controlo preciso das operações?

Sim, está equipada com um temporizador ajustável de 0 a 30 minutos e uma opção de funcionamento contínuo, além de um aviso acústico que sinaliza o fim do ciclo.