

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

Batedeira Profissional 30L com Variação de Velocidade

Informacoes do Produto

SKU:	MS1005.10.023	Modelo:	BE-30
Marca:	Sammic	EAN:	N/D
		Dimensões:	528 x 764 x 1152 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	BE-30
Capacidade (L)	26–50 L

Descricao Resumida

Batedeira industrial de 30L com temporizador, variação eletrónica de velocidade e proteção contra água. Ideal para padarias e pastelarias.

Descricao Completa

Esta misturadora industrial de 30 litros destaca-se pela sua robustez e funcionalidades avançadas, essenciais para qualquer cozinha profissional. Com um potente motor e baldes versátil, é ideal para preparar massas, cremes e outras misturas com elevada eficiência. Permite-lhe otimizar o tempo de produção e garantir a consistência das suas preparações culinárias, sendo um investimento duradouro para o seu negócio.

Batedeira Industrial — Principais Vantagens

Pensada para oferecer a máxima flexibilidade, esta amassadeira incorpora um temporizador ajustável de 0 a 30 minutos e a opção de funcionamento contínuo, adaptando-se perfeitamente aos ritmos de trabalho mais exigentes. A variação eletrónica de velocidade proporciona um controlo preciso sobre o processo de mistura, enquanto o aviso acústico no fim do ciclo e a indicação de proteções não ativadas asseguram uma operação segura e eficaz. A proteção reforçada contra água garante uma durabilidade acrescida, mesmo em ambientes desafiantes.

Aplicações Profissionais

Este equipamento robusto é a solução ideal para pastelarias, padarias, restaurantes e hotéis que procuram uma ferramenta confiável para a preparação de grandes quantidades de massa, cremes e recheios. A sua capacidade de 30 litros permite lidar com volumes consideráveis, acelerando a produção e mantendo a alta qualidade dos ingredientes. Fornecida com pinha, batedor e gancho, está pronta para as mais diversas tarefas, desde a confeção de pão e bolos até ao preparo de molhos complexos.

Características Técnicas

Capacidade	30 Litros
Dimensões (LPA)	528x764x1152 mm
Temporizador	0-30 minutos, com função contínua
Velocidade	Variação eletrónica
Segurança	Aviso acústico fim de ciclo, indicação de proteções não ativadas

Proteção	Reforçada contra água
Acessórios Incluídos	Pinha, Batedor, Gancho

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de produção desta batedeira industrial?

Esta batedeira tem uma capacidade de 30 litros, sendo ideal para a produção de médias a grandes quantidades de massas e misturas em cozinhas profissionais. É perfeita para otimizar o tempo e a eficiência da sua equipa.

2. É possível ajustar a velocidade de mistura?

Sim, o equipamento dispõe de variação eletrónica de velocidade, permitindo-lhe adaptar a intensidade da mistura conforme a necessidade de cada preparação, garantindo resultados perfeitos e consistentes.

3. Que acessórios acompanham esta misturadora planetária?

O produto é fornecido com três acessórios essenciais: uma pinha para misturas leves, um batedor para cremes e um gancho para massas pesadas, oferecendo versatilidade para diversas receitas.

4. Este equipamento possui funcionalidades de segurança?

Sim, a batedeira está equipada com um aviso acústico no fim do ciclo e uma indicação de proteções não ativadas, garantindo uma operação segura e alertando o utilizador para qualquer anomalia. Possui também proteção reforçada contra água.

5. Qual a durabilidade esperada para utilização em ambientes profissionais?

Concebida para uso intensivo em ambientes de restauração, a batedeira possui proteção reforçada contra água e componentes resistentes, assegurando uma longa vida útil e desempenho fiável em condições exigentes.