

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.



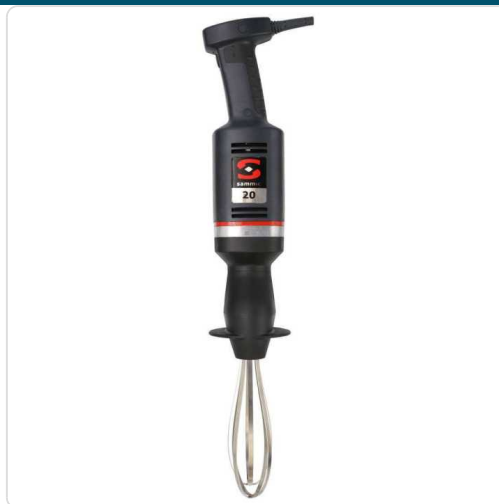
Acesso rápido
ao produto

Batedeira de Varas Profissional 300W | Capacidade 2-30 Claras

Informacoes do Produto

SKU:	SM3030636	Modelo:	3030636
Marca:	Sammic	EAN:	8435561002576

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561002576
Modelo	3030636
Potência	Até 3 kW
Tipo	Batedeira
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Batedeira de varas profissional 300W com capacidade para 2-30 claras. Equipada com sistema SmoothControl e design ergonómico para uso intensivo em HORECA.

Descricao Completa

Batedeira de Varas Profissional — Principais Vantagens

Concebida para o ambiente exigente da restauração e hotelaria, esta batedeira de varas (também conhecida como liquidificadora de imersão) eleva a preparação culinária a um novo nível de excelência. Com um motor potente de 300W e sistema SmoothControl, garante um rendimento profissional e uma estabilidade inigualável, essencial para produções contínuas e resultados impecáveis. Desde claras em castelo a preparações mais densas, a sua adaptabilidade e precisão são garantia de sucesso.

O design compacto e ergonómico, combinado com um grip bi-material antiderrapante e a inclinação ótima do punho, assegura máxima comodidade ao utilizador, minimizando a fadiga em operações prolongadas. A robustez "Built to last" é um testemunho da durabilidade e fiabilidade deste equipamento, concebido para resistir aos testes de utilização mais rigorosos.

A facilidade de utilização é complementada pela simplicidade na limpeza, com um braço desmontável lavável na torneira e batedores aptos para máquina de lavar loiça. Além disso, a homologação NSF atesta a conformidade com as mais estritas normas de segurança e higiene alimentar, um fator crítico para qualquer negócio no setor HORECA.

Aplicações

Este equipamento é a escolha ideal para cozinhas profissionais em restaurantes, hotéis, pastelarias e bares que necessitem de uma solução robusta e eficiente para bater, emulsionar e misturar uma vasta gama de ingredientes. Perfeita para preparações como claras em castelo (com capacidade de 2 a 30 ovos), molhos, cremes e massas leves. A sua durabilidade e desempenho consistente tornam-na indispensável em ambientes com elevado volume de trabalho e na criação de pratos de alta qualidade.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Potência Total	300 W
Velocidade do Motor	200 - 1800 rpm
Capacidade (claras de ovo)	2 - 30
Alimentação Elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~ (1.5 A)
Plugue	EU (SCHUKO 2P)
Comprimento do Braço Batedor	306 mm
Comprimento Total (com braço batedor)	570 mm
Peso Líquido	2.62 kg
Nível de Ruído (1 m.)	<80 dB(A)