

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Batedeira de Massas 5L Elétrica para Pastelaria e Padaria

Informacoes do Produto

SKU:	SM1500180	Modelo:	1500180
Marca:	Sammic	EAN:	8435561003726

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561003726
Modelo	1500180
Capacidade (L)	Até 6 L
Energia	Elétrico

Descricao Resumida

Batedeira planetária eletrônica de 5 litros, ideal para pastelaria e padaria profissional. Prepara massas, cremes e molhos. Compacta, versátil e certificada NSF.

Descricao Completa

Batedeira de Massas Profissional – Principais Vantagens

Esta batedeira-misturadora profissional foi concebida para responder às exigências de estabelecimentos HORECA e hotelaria, sendo um equipamento versátil e indispensável. A sua performance de excelência garante a preparação eficiente de diversas massas, desde pão e biscoitos até merengues e molhos, ideal para cozinhas de média dimensão até 50 lugares.

Equipada com um variador eletrónico de velocidade contínuo, a batedeira (misturadora) permite um controlo preciso para cada tipo de preparação, assegurando resultados homogéneos e de alta qualidade. A facilidade de operação é complementada pela segurança, através de um protetor removível e um microinterruptor duplo para o caldeiro e protetor.

Aplicações

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de aplicações em ambientes profissionais, como pastelarias, padarias, restaurantes, hotéis e cozinhas industriais de menor escala. É perfeitamente adaptado para a produção de massas leves e pesadas, cremes, mousses, e molhos, garantindo eficiência e consistência em qualquer processo culinário.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade do caldeiro	5 litros
Capacidade em farinha (60% água)	1 kg
Velocidade da ferramenta	98-455 rpm
Velocidade do planetário	40-187 rpm
Potência Total	300 W
Alimentação elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~ (2.2 A)

Dimensões exteriores (Largura x Profundidade x Altura)	310 mm x 382 mm x 537 mm
Peso líquido	13.7 kg
Nível de ruído (a 1 m)	<80 dB(A)
Ruído de fundo	45 dB(A)
Certificação	NSF Internacional (higiene, limpeza e materiais aptos para contacto com alimentos)