

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 Profissional 5L Elétrica de Bancada

Informacoes do Produto

SKU:	SM1500170	Modelo:	1500170
Marca:	Sammic	EAN:	8435561001647

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561001647
Modelo	1500170
Capacidade (L)	Até 6 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Batedeira profissional de bancada de 5 litros, elétrica, ideal para padarias e cozinhas Horeca. Variador de velocidade contínuo e certificação NSF.

Descricao Completa

Batedeira Profissional — Principais Vantagens

Esta batedeira profissional de 5 litros é a solução ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis e pastelarias que exigem desempenho e versatilidade. Projetada para preparar massas, cremes e outras misturas, alia capacidade compacta a robustez, sendo perfeita para estabelecimentos de médio porte. A sua construção duradoura garante anos de serviço fiável.

Com um variador eletrónico de velocidade contínuo e sem escalonamentos, permite um controlo preciso para trabalhar com diferentes texturas e ingredientes. A segurança é uma prioridade, incorporando um protetor removível e um duplo microrruptor para o caldeirão, assegurando que o equipamento opera de forma segura para o utilizador. Este equipamento (também conhecido como misturadora) está certificado pela NSF International, garantindo conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar mais rigorosas.

Aplicações

Este equipamento multifuncional é perfeito para uma vasta gama de aplicações na hotelaria e restauração. É indispensável para padarias e pastelarias na preparação de massas de pão, biscoitos e bolos, bem como para cozinhas profissionais que necessitam de bater claras para soufflés ou merengues. A sua capacidade e eficiência tornam-na adequada para a confeção de molhos como maionese e na mistura de carnes, servindo estabelecimentos com até 50 lugares, otimizando o fluxo de trabalho e garantindo resultados consistentes.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade do Caldeirão	5 litros
Capacidade em Farinha (60% água)	1.5 kg
Velocidade	85 - 495 rpm

Característica	Detalhe
Potência Total	250 W
Alimentação Elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~ (1.1 A)
Tomada	EU (SCHUKO 2P+G)
Largura	310 mm
Profundidade	382 mm
Altura	537 mm
Peso Líquido	16.5 kg
Nível de Ruído (1 m)	<80 dB(A)
Ruído de Fundo	45 dB(A)
Certificação	NSF International