

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



Hotelequip.pt

Batedeira Profissional 10L Monofásica com Temporizador

Informacoes do Produto

SKU:	SM1500211	Modelo:	1500211
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1500211
Capacidade (L)	7-10 L
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Batedeira profissional de 10 litros com motor trifásico e temporizador, ideal para padarias, pastelarias e cozinhas industriais. Alimentação monofásica, pés e caldeiro em aço inoxidável.

Descricao Completa

Batedeira Profissional 10L — Principais Vantagens

Esta batedeira-misturadora profissional (ou amassadeira planetária) com taça de 10 litros é a solução ideal para pastelarias, padarias e cozinhas industriais. Equipada com um robusto motor trifásico, assegura um desempenho fiável e uma capacidade inigualável para preparar uma vasta gama de massas, cremes e molhos.

Com um design ergonómico e seguro, possui temporizador eletrónico de 0-30 minutos e funcionamento contínuo, garantindo precisão em todas as preparações. A variação eletrónica de velocidade permite adaptar o batimento a qualquer receita, desde massas leves a misturas densas, otimizando os resultados e a produtividade.

A segurança é uma prioridade, com proteção de segurança e duplo microrruptor para a posição do caldeiro, bem como proteção reforçada contra água. A construção com pés e caldeiro em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de manutenção, cumprindo a norma UNE-EN 454/2015.

Aplicações

Perfeita para estabelecimentos HORECA, como restaurantes, hotéis, pastelarias e padarias que necessitam de um equipamento versátil para a preparação de massas de pão e biscoitos, cremes, claras, soufflés, merengues, molhos como maionese, e misturas diversas, incluindo carne moída. A sua capacidade de 10 litros é ideal para produções médias a elevadas, garantindo eficiência na cozinha profissional.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade do Caldeiro	10 litros
Dimensões do Caldeiro	279 mm x 236 mm
Capacidade em Farinha (60% água)	3 kg

Característica	Detalhe
Temporizador	0 a 30 minutos (com modo contínuo)
Velocidade da Derramenta	96 a 289 rpm
Velocidade do Planetário	59 a 176 rpm
Potência Total	750 W
Alimentação Elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~ (5.4 A)
Plugue	EU (SCHUKO 2P+G)
Dimensões Exteriores (L x P x A)	410 mm x 523 mm x 688 mm
Peso Líquido	44 kg
Nível de Ruído (1 m.)	<75 dB(A)
Ruído de Fundo	32 dB(A)