

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Batedeira Profissional 10L Trifásica com Temporizador

Informacoes do Produto

SKU:	SM1500218	Modelo:	1500218
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1500218
Capacidade (L)	7-10 L
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Batedeira profissional de 10L, ideal para massas e molhos em hotelaria. Motor trifásico com ligação monofásica e controlo eletrónico de velocidade.

Descricao Completa

Batedeira Profissional — Batedeira Planetária Profissional — Principais Vantagens

Esta batedeira (ou misturadora) de balcão de 10 litros foi concebida para atender às exigências de cozinhas profissionais, pastelarias e padarias, garantindo uma performance robusta e fiável. É ideal para a preparação de massas de farinha (pão, bolos, biscoitos), claras em castelo (soufflés, merengues) e molhos diversos (maionese).

O seu motor trifásico, controlado por um variador eletrónico de alta fiabilidade, assegura um funcionamento consistente e adaptável. A variação eletrónica de velocidade permite ajustar o ritmo de mistura às diferentes texturas e ingredientes, proporcionando sempre o melhor resultado. A ligação à corrente é efetuada através de uma tomada monofásica, simplificando a sua instalação em qualquer ambiente profissional.

Equipada com um temporizador eletrónico de 0 a 30 minutos e a opção de funcionamento contínuo, a batedeira oferece controlo preciso sobre os processos de mistura. Um aviso acústico no final do ciclo otimiza a eficiência operacional. A segurança é uma prioridade, com protetor e duplo microrruptor de segurança para a posição do caldeiro, além de indicação visual de proteções não ativadas e pés em aço inoxidável para estabilidade.

Aplicações

Esta batedeira é indispensável em pastelarias, padarias, restaurantes, hotéis e cozinhas industriais que procuram eficiência e versatilidade na preparação de massas, cremes e molhos. A sua capacidade de 10 litros adapta-se tanto a produções de médio volume como a necessidades mais intensivas, oferecendo um desempenho excecional nas tarefas diárias.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade do caldeiro	10 litros

Característica	Detalhe
Dimensões do caldeiro	279 mm x 236 mm
Capacidade em farinha (60% água)	3 kg
Temporizador	0-30 minutos
Velocidade da ferramenta	96-289 rpm
Velocidade do planetário	59-176 rpm
Potência Total	750 W
Alimentação elétrica	400-440V / 50-60 Hz / 3~ (3.6 A) (ligação monofásica)
Conexão elétrica	3P+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)
Materiais	Pés e caldeiro em aço inoxidável
Conformidade	UNE-EN 454/2015