

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

Batedeira Profissional 20L Monofásica com Temporizador

Informacoes do Produto

SKU:	SM1500220	Modelo:	1500220
Marca:	Sammic	EAN:	8435561001678

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561001678
Modelo	1500220
Capacidade (L)	16–25 L
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Batedeira profissional de 20 litros para massas, claras e molhos. Motor potente, temporizador e velocidade eletrônica. Ideal para hotelaria e restauração.

Descricao Completa

Batedeira Profissional 20L — Principais Vantagens

Esta bateadeira industrial (também conhecida como misturadora planetária) de 20 litros foi concebida para atender às rigorosas exigências do setor Horeca e da hotelaria, oferecendo desempenho superior na preparação de massas, claras, molhos e misturas de carne. O seu motor trifásico, com variador eletrônico, garante fiabilidade e versatilidade, ligando-se convenientemente a uma tomada monofásica.

Equipada com temporizador eletrônico ajustável de 0 a 30 minutos e a opção de funcionamento contínuo, permite um controlo preciso sobre o processo de preparação. O aviso acústico no final de cada ciclo adiciona conveniência e otimiza a gestão do tempo na cozinha profissional. A variação eletrónica de velocidade proporciona a flexibilidade necessária para uma ampla gama de receitas.

A segurança é prioridade máxima, com protetor de segurança, subida/descida do caldeiro por alavanca e duplo microrruptor de segurança. A indicação de proteções não ativadas, em conjunto com a proteção reforçada contra a água, assegura um ambiente de trabalho seguro e higiene impecável. Os pés em aço inoxidável e o caldeiro robusto em aço inoxidável garantem durabilidade e facilitam a limpeza, prolongando a vida útil do equipamento.

Aplicações

Ideal para padarias, pastelarias, restaurantes, hotéis e cozinhas industriais que exigem um equipamento robusto e eficiente para volumes de produção médios a elevados. Perfeita para a confeção de diferentes tipos de massas (pão, biscoitos), a montagem de claras (soufflés, merengues) com consistência perfeita, a preparação de molhos delicados como maionese e misturas variadas, incluindo carne processada. Permite otimizar a produção e garantir resultados consistentemente superiores.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade do Caldeiro	20 litros

Característica	Detalhe
Dimensões do Caldeiro	333 mm x 296 mm
Capacidade em Farinha (60% água)	6 kg
Temporizador	0 a 30 minutos
Velocidade da Ferramenta	95-392 rpm
Velocidade Planetária	42-175 rpm
Potência Total	900 W
Alimentação Elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~ (7 A)
Plugue	EU (SCHUKO 2P+G)
Dimensões Exteriores (L x P x A)	520 mm x 733 mm x 1152 mm
Peso Líquido	84.9 kg
Nível de Ruído (1 m)	<75 dB(A)
Ruído de Fundo	32 dB(A)
Conformidade	UNE-EN 454/2015