

# 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 rápido  
ao produto

## Batedeira Profissional 20L 900W para Pastelaria e Restauração

### Informacoes do Produto

|        |           |         |         |
|--------|-----------|---------|---------|
| SKU:   | SM1500223 | Modelo: | 1500223 |
| Marca: | Sammic    | EAN:    | N/D     |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                |          |
|----------------|----------|
| Marca          | Sammic   |
| Modelo         | 1500223  |
| Capacidade (L) | 16–25 L  |
| Potência       | Até 3 kW |

### Descricao Resumida

Batedeira profissional de 20L e 900W, ideal para pastelaria e restauração. Capacidade para 6kg de farinha, temporizador 0-30 min. e variação eletrónica de velocidade.

## Descricao Completa

### Batedeira Profissional para Pastelaria — Principais Vantagens

Desenvolvida para o setor Horeca, esta batedeira de 20 litros (também conhecida como misturadora profissional) oferece a fiabilidade e o desempenho essenciais para cozinhas industriais e estabelecimentos de restauração. Com a sua capacidade de lidar com as mais diversas preparações, desde massas de pão e biscoitos até merengues e molhos, é um equipamento versátil que otimiza a produtividade na sua cozinha.

A incorporação de um motor robusto com variador eletrónico garante uma operação estável e eficiente, permitindo um controlo preciso da velocidade e um temporizador eletrónico que liberta a sua equipa para outras tarefas, com um aviso acústico no final de cada ciclo. A durabilidade e a facilidade de manutenção são asseguradas pela construção em aço inoxidável e design pensado para o uso intensivo.

### Aplicações

Ideal para pastelarias, padarias, restaurantes, hotéis e cozinhas de catering que exigem um equipamento capaz de trabalhar com volumes elevados. Perfeita para a confeção de massas fermentadas, cremes, mousses, e até mesmo para misturar carne picada. A sua versatilidade torna-a um ativo indispensável em qualquer estabelecimento que procure otimizar os processos de preparação alimentar e garantir resultados consistentes.

### Especificações Técnicas

| Característica                   | Detalhe                               |
|----------------------------------|---------------------------------------|
| Capacidade do caldeiro           | 20 litros                             |
| Dimensões do caldeiro            | 333 mm x 296 mm                       |
| Capacidade em farinha (60% água) | 6 kg                                  |
| Temporizador                     | 0-30 minutos (funcionamento contínuo) |

| Característica                   | Detalhe                     |
|----------------------------------|-----------------------------|
| Velocidade da ferramenta         | 95-392 rpm                  |
| Velocidade do planetário         | 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                     | Norma UNE-EN 454/2015       |