

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



Hotelequip.pt

Batedeira Profissional 20L Monofásica - Vários Bolos e Massas

Informacoes do Produto

SKU:	SM1500221	Modelo:	1500221
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1500221
Capacidade (L)	16–25 L
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Batedeira profissional de 20 litros para pastelaria e panificação. Com motor robusto e controlo eletrónico de velocidade, ideal para massas e misturas. Alimentação monofásica.

Descricao Completa

Batedeira Profissional de 20 Litros — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e robustez desta batedeira profissional de 20 litros, projetada para responder às exigências elevadas de cozinhas industriais, pastelarias e padarias. O seu potente motor trifásico, acoplado a um variador eletrónico de alta fiabilidade, garante um desempenho consistente na preparação de massas de pão, biscoitos, merengues e diversas misturas.

Equipada com temporizador eletrónico de 0-30 minutos e opção de funcionamento contínuo, permite um controlo preciso sobre o processo de batimento. A variação eletrónica de velocidade e o sistema de segurança reforçado, incluindo duplo microrruptor e indicação de proteções não ativadas, asseguram uma operação segura e adaptável a qualquer receita.

Com construção em aço inoxidável e pés robustos, esta batedeira (ou misturadora profissional) destaca-se pela sua durabilidade e facilidade de manutenção. A conformidade com a norma UNE-EN 454/2015 atesta a sua qualidade e segurança, tornando-a um investimento inteligente para qualquer negócio Horeca que procure otimizar a sua produção.

Aplicações

Esta batedeira é ideal para uma vasta gama de aplicações em estabelecimentos como:

- Padarias e pastelarias, para a preparação de massas diversas.
- Restaurantes e hotéis, no fabrico de molhos, cremes e outras misturas.
- Cozinhas industriais e cantinas, onde a exigência de produção em volume é elevada.

É perfeita para preparar grandes quantidades de massa de pão, biscoitos, soufflés, merengues e variadas misturas de carne ou vegetais, garantindo sempre resultados homogéneos e de elevada qualidade.

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 a 30 minutos
Velocidade da ferramenta	95-392 rpm
Velocidade do planetário	42-175 rpm
Potência Total	900 W
Alimentação elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~ (10 A)
Plugue	EU (SCHUKO 2P+G)
Dimensões exteriores (L x P x A)	520 mm x 733 mm x 1152 mm
Peso líquido	86.6 kg
Nível de ruído (1 m)	<75 dB(A)
Ruído de fundo	32 dB(A)
Conformidade	UNE-EN 454/2015