

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 Trifásica com Variação Eletrónica de Velocidade

Informacoes do Produto

SKU:	SM1500228	Modelo:	1500228
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1500228
Capacidade (L)	16–25 L
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Batedeira profissional de 20 litros com motor trifásico e variador eletrónico de velocidade, ideal para massas, claras e molhos em hotelaria e pastelaria. Compacta e robusta, com temporizador 0-30 min.

Descricao Completa

Batedeira Profissional 20L — Principais Vantagens

Concebida para o setor HORECA e hotelaria, esta batedeira (ou misturadora profissional) de 20 litros é uma solução robusta e eficiente para diversas preparações culinárias. Ideal para cozinhas industriais, padarias e pastelarias, garante resultados consistentes e de alta qualidade em massas, claras, molhos e misturas.

O seu motor trifásico, acionado por um variador eletrónico de elevada fiabilidade, permite ligar o equipamento a uma tomada monofásica, simplificando a instalação. A variação eletrónica de velocidade proporciona controlo total sobre o processo de mistura, adaptando-se às necessidades de cada receita. A batedeira cumpre com a rigorosa norma UNE-EN 454/2015, assegurando segurança e desempenho.

Equipada com temporizador eletrónico de 0 a 30 minutos e opção de funcionamento contínuo, otimiza o tempo de preparação e aumenta a produtividade. O aviso acústico no final do ciclo e os duplos microrruptores de segurança garantem uma operação segura e eficiente, protegendo o utilizador e o equipamento.

Aplicações

Esta batedeira de 20 litros é indispensável em estabelecimentos com alta demanda de produção, como restaurantes de grande porte, hotéis, padarias artesanais, pastelarias industriais e cozinhas de catering. Perfeita para massas de pão, biscoitos, bolos, bem como para montar claras, preparar soufflés, merengues e diversas emulsões como maionese. A sua versatilidade permite ainda misturar ingredientes para charcutaria e outros produtos cárneos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade do Caldeirão	20 litros

Dimensões do Caldeirão	333 mm x 296 mm
Capacidade em Farinha (60% água)	6 kg
Temporizador	0-30 minutos
Velocidade da Ferramenta	95-392 rpm
Velocidade do Planetário	42-175 rpm
Potência Total	900 W
Alimentação Elétrica	Triáfica (3.6 A) / 50-60 Hz, ligação monofásica
Conexão Elétrica	3P+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)
Normas	UNE-EN 454/2015