

# 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 rapido  
ao produto

## Batedeira Profissional 30L Monofásica com Temporizador

### Informacoes do Produto

|        |           |         |               |
|--------|-----------|---------|---------------|
| SKU:   | SM1500280 | Modelo: | 1500280       |
| Marca: | Sammic    | EAN:    | 8435561001685 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                |                 |
|----------------|-----------------|
| Marca          | Sammic          |
| EAN            | 8435561001685   |
| Modelo         | 1500280         |
| Capacidade (L) | 26–50 L         |
| Tensão         | 230V Monofásico |

### Descricao Resumida

Batedeira profissional de 30 litros, monofásica, com temporizador e variação eletrónica de velocidade. Ideal para padarias e pastelarias.

Descricao Completa

Batedeira Profissional 30L — Principais Vantagens

A bateadeira profissional de 30 litros, ou misturadora planetária, foi concebida para satisfazer as exigências mais rigorosas da pastelaria, padaria e cozinhas industriais. Com a sua capacidade generosa e motor robusto, garante a mistura homogénea e eficiente de massas, cremes e outras preparações, otimizando o tempo de produção e a qualidade do produto final.

Equipada com um motor trifásico de alta fiabilidade operado por variador eletrónico, esta bateadeira liga-se convenientemente a uma corrente monofásica, simplificando a instalação. A variação eletrónica de velocidade e o temporizador de 0-30 minutos, com opção de funcionamento contínuo, oferecem um controlo preciso sobre o processo de mistura, adaptando-se a diversas receitas e necessidades.

Aplicações

Ideal para padarias, pastelarias, restaurantes de alta produção, hotéis e catering, onde a preparação de massas para pão, biscoitos, merengues, e molhos como maionese é diária e em grande volume. A sua robustez e facilidade de manutenção tornam-na indispensável em ambientes profissionais com exigências de higiene e segurança, como confeitarias e cozinhas de grandes eventos.

Especificações Técnicas

| Característica                   | Detalhe                                     |
|----------------------------------|---------------------------------------------|
| Capacidade do Caldeiro           | 30 litros                                   |
| Dimensões do Caldeiro            | 380 mm x 340 mm                             |
| Capacidade em Farinha (60% água) | 9 kg                                        |
| Temporizador                     | 0 a 30 minutos (com funcionamento contínuo) |
| Velocidade da Ferramenta         | 87 - 378 rpm                                |

|                                           |                              |
|-------------------------------------------|------------------------------|
| <b>Velocidade do Planetário</b>           | 39 - 168 rpm                 |
| <b>Potência Total</b>                     | 1100 W                       |
| <b>Alimentação Elétrica</b>               | 230 V / 50-60 Hz / 1~ (10 A) |
| <b>Plugue</b>                             | EU (SCHUKO 2P+G)             |
| <b>Dimensões Exteriores (L x P x A)</b>   | 528 mm x 764 mm x 1152 mm    |
| <b>Peso Líquido</b>                       | 86.3 kg                      |
| <b>Nível de Ruído (1 m)</b>               | <75 dB(A)                    |
| <b>Nível de Acústico (Ruído de Fundo)</b> | 32 dB(A)                     |
| <b>Conformidade</b>                       | UNE-EN 454/2015              |