

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 rapido
ao produto



Batedeira Profissional de 30 Litros – 230V

Informacoes do Produto

SKU:	SM1500282	Modelo:	1500282
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1500282
Capacidade (L)	26–50 L
Instalação	De Chão
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Batedeira (misturadora planetária) profissional de 30 litros, ideal para massas e cremes em padarias e pastelarias. Potência de 1100W e voltagem 230V.

Descricao Completa

Batedeira Profissional de 30 Litros — Principais Vantagens

Desenvolvida para o exigente ambiente Horeca e hotelaria, esta batedeira (ou misturadora planetária) de 30 litros oferece robustez e fiabilidade inigualáveis. O seu design foi pensado para garantir a máxima eficiência na preparação de massas, cremes, molhos e misturas, tornando-a um equipamento indispensável para padarias, pastelarias e cozinhas industriais.

Equipada com um variador eletrónico para um controlo preciso da velocidade, assegura resultados consistentes em diversas preparações. A sua construção em aço inoxidável confere-lhe não só durabilidade, mas também uma higiene superior e facilidade de limpeza, crucial em qualquer ambiente profissional. A conformidade com a norma UNE-EN 454/2015 atesta a segurança e qualidade deste equipamento.

Aplicações

Ideal para pastelarias, padarias, restaurantes de alta produção, hotéis e cozinhas de catering que necessitam de um equipamento versátil e potente. Perfeita para confeccionar massas de pão, bolos, biscoitos, merengues, chantilly, e até misturas mais densas, com um controlo e segurança otimizados.

Especificações Técnicas

Característica	Valor
Capacidade do caldeirão	30 litros
Dimensões do caldeirão (diâmetro x altura)	380 mm x 340 mm
Capacidade em farinha (60% água)	9 kg
Temporizador	0-30 minutos
Velocidade da ferramenta	87-378 rpm

Característica	Valor
Velocidade do planetário	39-168 rpm
Potência Total	1100 W
Alimentação elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~
Ficha	EU (SCHUKO 2P+G)
Dimensões exteriores (L x P x A)	528 mm x 764 mm x 1152 mm
Peso líquido	89.2 kg
Nível de ruído (a 1m)	<75 dB(A)
Ruído de fundo	32 dB(A)
Conformidade	UNE-EN 454/2015