

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



Hotelequip.pt

Batedeira Profissional 30L com Velocidade Variável

Informacoes do Produto

SKU:	SM1500281	Modelo:	1500281
Marca:	Sammic	EAN:	8435561006062

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561006062
Modelo	1500281
Capacidade (L)	26–50 L
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Batedeira profissional de 30 litros com 1100W, velocidade variável e temporizador. Ideal para massas e misturas em cozinhas industriais e pastelarias.

Descricao Completa

Batedeira Profissional 30L — Principais Vantagens

Esta batedeira-misturadora profissional (ou amassadeira, ou misturadora) de 30 litros foi concebida para satisfazer as exigências mais elevadas de cozinhas industriais, pastelarias e padarias, garantindo uma performance robusta e fiável. É a solução ideal para a preparação de uma vasta gama de massas, claras e molhos com consistência perfeita, otimizando o tempo de produção e a qualidade final dos seus produtos.

Equipada com um motor trifásico de alta qualidade e alimentada por um variador eletrónico, esta batedeira garante uma ligação monofásica conveniente, sem comprometer a sua potência. A variação eletrónica de velocidade, combinada com o temporizador programável (0-30 min) e a possibilidade de funcionamento contínuo, oferece um controlo preciso sobre os processos de mistura e amassadura, resultando em receitas impecáveis. O aviso acústico no final do ciclo proporciona uma gestão eficiente do tempo na sua cozinha.

A segurança é uma prioridade, com protetores reforçados e duplos microrruptores que asseguram a máxima proteção durante a utilização. A facilidade de operação é complementada pela subida e descida do caldeirão por alavanca, tornando o manuseamento mais ergonómico. A construção com pés e caldeirão em aço inoxidável robusto garante durabilidade e facilidade de limpeza, cumprindo a norma UNE-EN 454/2015, e assegurando um investimento seguro e de longa duração para o seu negócio.

Aplicações

Ideal para pastelarias, padarias, restaurantes de grande volume, hotéis e cozinhas de catering que necessitam de um equipamento versátil e potente. Perfeita para a confeção de massas para pão, piza, bolos e biscoitos, assim como para bater claras, preparar molhos como maionese e misturar ingredientes pesados. A sua capacidade de 30 litros permite processar quantidades significativas, otimizando o fluxo de trabalho e a produtividade.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Capacidade do Caldeirão	30 litros
Dimensões do Caldeirão	Ø 380 mm x 340 mm
Capacidade em Farinha (60% água)	9 kg
Temporizador	0 a 30 minutos
Velocidade da Ferramenta	87 - 378 rpm
Velocidade do Planetário	39 - 168 rpm
Potência Total	1100 W
Alimentação Elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~
Plugue	EU (SCHUKO 2P+G)
Largura	528 mm
Profundidade	764 mm
Altura	1152 mm
Peso Líquido	105 kg
Nível de Ruído (1 m)	<75 dB(A)
Ruído de Fundo	32 dB(A)