

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 Trifásica 1100W

Informacoes do Produto

SKU:	SM1500286	Modelo:	1500286
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1500286
Capacidade (L)	26–50 L
Potência	Até 3 kW
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Batedeira profissional de 30L e 1100W, ideal para massas, cremes e molhos. Motor trifásico com ligação monofásica e controlo de velocidade eletrónico.

Descricao Completa

Batedeira Profissional 30 Litros — Principais Vantagens

Esta batedeira (ou misturadora) profissional de alto desempenho é o equipamento ideal para cozinhas industriais, padarias e pastelarias. Concebida para lidar com uma vasta gama de preparações, desde massas densas a cremes mais leves, garante resultados homogéneos e consistentes, essenciais para o setor Horeca.

Equipada com um robusto motor trifásico, que se liga convenientemente a uma tomada monofásica através de um variador eletrónico de grande fiabilidade, esta máquina assegura uma operação estável e eficiente. A sua construção em aço inoxidável, com pés reforçados, garante durabilidade e facilidade de manutenção, cumprindo as mais exigentes normas de higiene e segurança como a UNE-EN 454/2015.

O sistema de controlo inteligente inclui um temporizador eletrónico de 0-30 minutos e a opção de funcionamento contínuo, permitindo total flexibilidade para as suas receitas. A variação eletrónica de velocidade proporciona precisão no batimento, enquanto o duplo microrruptor de segurança e o protetor de caldeiro oferecem proteção reforçada para o operador e para o equipamento.

Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para pastelarias que necessitam de preparar massas para bolos e pão, para restaurantes que elaboram purés e molhos em grandes quantidades, e para cozinhas de hotelaria que produzem uma vasta gama de produtos de panificação e confeitaria. A sua capacidade de 30 litros é ideal para volumes médios a grandes, otimizando o tempo de produção e a qualidade dos resultados.

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	0-30 minutos
Velocidade da ferramenta	87-378 rpm
Velocidade do planetário	39-168 rpm
Potência Total	1100 W
Alimentação elétrica	380 V / 50-60 Hz / 3~
Tipo de conexão elétrica	3P+G
Dimensões exteriores (L x P x A)	528 mm x 764 mm x 1152 mm
Peso líquido	86.3 kg
Nível de ruído (a 1 m)	<75 dB(A)
Ruído de fundo	32 dB(A)