

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 Monofásica com Temporizador

Informacoes do Produto

SKU:	SM1500291	Modelo:	1500291
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1500291
Capacidade (L)	26–50 L
Instalação	De Chão
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Batedeira profissional de 30 litros, monofásica, com temporizador e variação eletrónica de velocidade. Ideal para padarias, pastelarias e restaurantes. Capacidade de 9kg de farinha.

Descricao Completa

Batedeira Profissional 30L — Principais Vantagens

Esta bateadeira-misturadora (também conhecida como amassadeira industrial) de 30 litros foi concebida para atender às exigências de rigor e eficiência do setor HORECA e hotelaria. A sua robustez, aliada a um motor trifásico de alta fiabilidade que opera com ligação monofásica, garante um desempenho constante mesmo em ambientes de uso intensivo. É a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram durabilidade e resultados consistentes na preparação de massas, cremes e molhos.

Equipada com um temporizador eletrónico de 0 a 30 minutos e a capacidade de funcionamento contínuo, permite um controlo preciso do processo de mistura. O aviso acústico ao fim do ciclo otimiza o fluxo de trabalho, enquanto a variação eletrónica de velocidade proporciona flexibilidade para diferentes tipos de preparações culinárias, desde as mais leves às mais densas.

Aplicações

Este equipamento é indispensável em padarias e pastelarias industriais para a confeção de pão, biscoitos e bolos, bem como em cozinhas de restaurantes e hotéis para a elaboração de molhos como maionese, cremes, e misturas de carne. O caldeiro em aço inoxidável robusto e os pés em aço inoxidável garantem a máxima higiene e durabilidade, tornando-a perfeita para operações com volume diário elevado, sem comprometer a qualidade ou a segurança alimentar. Cumpre a norma UNE-EN 454/2015.

Especificações Técnicas

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 eléctrica	230 V / 1~
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)