

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 40 L para Padaria, Pastelaria e Restauração

Informacoes do Produto

SKU:	SM1500246	Modelo:	1500246
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	1500246
Capacidade (L)	26–50 L
Instalação	De Chão

Descricao Resumida

Batedeira profissional de 40 litros, ideal para padarias e pastelarias. Motor robusto com variador eletrónico e temporizador 0-30 min. 1400W, 230V.

Descricao Completa

Batedeira Profissional para Massas — Principais Vantagens

Transforme a sua cozinha com a nossa eficiente batedeira-misturadora, ideal para padarias, pastelarias e restaurantes. Concebida para lidar com uma vasta gama de preparações, desde massas densas para pão e biscoitos até claras em castelo leves para soufflés e merengues, esta máquina garante resultados impecáveis com robustez e fiabilidade, também conhecida como **misturadora de cozinha profissional**.

Equipada com um motor trifásico de alta qualidade, alimentado por um variador eletrónico, assegura um desempenho consistente e duradouro, mesmo quando ligada a uma tomada monofásica. Este design inteligente otimiza a eficiência energética e simplifica a instalação, tornando-a uma solução prática para qualquer cozinha profissional.

A funcionalidade intuitiva inclui um temporizador eletrónico de 0-30 minutos com opção de funcionamento contínuo, complementado por um aviso acústico no final do ciclo. A variação eletrónica de velocidade permite um controlo preciso, adaptando-se perfeitamente a diferentes receitas e texturas.

Priorizamos a segurança e a higiene, com um protetor de segurança e duplo microrruptor para a posição do caldeiro, garantindo um ambiente de trabalho seguro. O caldeiro em aço inoxidável robusto e os pés também em aço inoxidável facilitam a limpeza e oferecem uma proteção reforçada contra a corrosão, assegurando uma longa vida útil do equipamento.

Aplicações

Esta batedeira é indispensável para estabelecimentos com produção intensiva, como padarias artesanais, pastelarias industriais, cozinhas de hotelaria e restaurantes de grande volume. É perfeita para a confeção de massas fermentadas, doces e salgados, molhos emulsionados como maionese, e misturas densas de carne, sendo ideal para operações que exigem versatilidade e fiabilidade diárias.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade do caldeiro	40 litros
Dimensões do caldeiro	422 mm x 367 mm
Capacidade em farinha (60% água)	12 kg
Temporizador	0-30 minutos
Velocidade da ferramenta	85-348 rpm
Velocidade do planetário	45-186 rpm
Potência Total	1400 W
Alimentação elétrica	230 V / 50-60 Hz / 1~ (14.8 A)
Plugue	EU (SCHUKO 2P+G)
Largura	586 mm
Profundidade	777 mm
Altura	1202 mm
Peso líquido	124 kg
Nível de ruído (1 m)	75 dB(A)
Ruído de fundo	32 dB(A)