

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

Amassadeira Espiral 10L, Caldeiro Fixo, Capacidade 8kg Massa

Informacoes do Produto

SKU:	SM5501105	Modelo:	5501105
Marca:	Sammic	EAN:	8435561005300

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561005300
Modelo	5501105
Capacidade (kg)	Até 10 kg
Capacidade (L)	7-10 L

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 10 litros, 8 kg de massa por operação, ideal para padarias e pizzarias. Estrutura robusta em aço inox com esmalte anti-riscos. Monofásica.

Descricao Completa

Amassadeira Espiral para Massas Duras — Principais Vantagens

A amassadeira de gancho espiral (misturadora de massa), concebida para uso profissional, é a solução ideal para estabelecimentos que produzem massas duras, como pão e pizza. A sua capacidade de processar até 8 kg de massa por operação garante uma produção eficiente e contínua, essencial em ambientes de restauração e padaria.

A estrutura robusta da máquina, revestida com esmalte anti-riscos, não só oferece durabilidade excepcional, como também facilita a limpeza e manutenção, um fator crítico em qualquer cozinha profissional. O design focado na higiene assegura que todas as partes em contacto com os alimentos, incluindo o caldeiro, a espiral e a haste, são fabricadas em aço inoxidável de alta qualidade, prevenindo a contaminação e prolongando a vida útil do equipamento.

Equipada com um protetor de caldeiro transparente, este modelo cumpre rigorosamente a norma EN-453, garantindo a máxima segurança para o operador durante todo o processo de amassadura, minimizando riscos de acidentes e proporcionando tranquilidade no ambiente de trabalho.

Aplicações

Esta amassadeira é perfeita para padarias, pizzarias, pastelarias, restaurantes e hotéis que necessitam de preparar grandes volumes de massa fresca diariamente. A sua performance consistente é adequada para produções intensas, assegurando a qualidade e a textura ideais para diversos tipos de produtos de panificação e pastelaria.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade do caldeiro	10 litros
Capacidade por operação	8 kg
Capacidade em farinha (60% água)	5 kg

Característica	Detalhe
Potência Total	370 W
Dimensões do caldeiro	Ø 260 mm x 200 mm
Alimentação elétrica	230 V / 50 Hz / 1~
Dimensões exteriores (Largura x Profundidade x Altura)	280 mm x 540 mm x 550 mm
Peso líquido	36 kg
Grau de proteção IP	54