

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 20 Litros Monofásica para Massas Duras

Informacoes do Produto

SKU:	SM5501125	Modelo:	5501125
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	5501125
Capacidade (L)	16–25 L
Instalação	De Chão
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 20 litros, ideal para massas duras. Construção em aço inoxidável e temporizador para máxima eficiência em hotelaria.

Descricao Completa

Amassadeira Espiral para Massas Duras — Principais Vantagens

Esta amassadeira de gancho espiral (ou misturadora de massas) foi concebida para atender às rigorosas exigências de cozinhas profissionais, padarias e pastelarias. É a solução ideal para preparar massas duras, como as de pizza e pão, garantindo uma mistura homogênea e de alta qualidade em cada utilização. A sua robustez e design simples focam-se na eficiência e durabilidade, cruciais para operações intensivas.

A estrutura revestida com esmalte anti-riscos não só confere uma maior resistência ao uso diário, como também simplifica drasticamente os processos de limpeza e manutenção. Os componentes em contacto com os alimentos, incluindo o caldeiro, o espiral e a haste, são fabricados integralmente em aço inoxidável, assegurando a máxima higiene e conformidade com as normas alimentares mais exigentes. Além disso, o temporizador integrado otimiza o controlo do processo de amassadura, permitindo ciclos precisos e resultados consistentes.

Aplicações

Ideal para restaurantes, pizzarias, padarias, pastelarias e hotéis que necessitam de um equipamento fiável e eficiente para a produção de massas. A sua capacidade de 20 litros e a robusta construção em aço inoxidável tornam-na perfeita para estabelecimentos com volumes de produção médios a elevados, garantindo a preparação de massas de pão, pizza, tartes e outros produtos de panificação com consistência.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade do Caldeiro	20 litros
Capacidade por Operação	18 kg
Capacidade em Farinha (60% água)	12 kg
Potência Monofásica (1V)	900 W

Característica	Detalhe
Dimensões do Caldeiro	360 mm x 210 mm
Alimentação Elétrica	230 V / 50 Hz / 1~
Altura	650 mm
Largura	390 mm
Profundidade	680 mm
Peso Líquido	65 kg
Grau de Proteção IP	54
Norma de Segurança	EN-453