

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 rápido
ao produto

Amassadeira Espiral 20L 2 Velocidades Trifásica – 18kg/h

Informacoes do Produto

SKU:	SM5501127	Modelo:	5501127
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	5501127
Capacidade (kg)	11–20 kg
Capacidade (L)	16–25 L
Instalação	De Chão
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 20 litros e 2 velocidades. Ideal para massas duras em padarias e pizzarias (até 18 kg por operação).

Descricao Completa

Amassadeira Espiral para Padaria e Pastelaria — Principais Vantagens

A nossa amassadeira espiral (ou misturadora de massa) é a solução ideal para estabelecimentos que exigem desempenho, durabilidade e higiene na produção de massas duras, como as de pizza e pão. Concebida para uso intensivo, assegura uma mistura homogênea e eficiente, poupando tempo e otimizando os processos na sua cozinha profissional.

Com uma estrutura robusta em esmalte anti-risco, esta máquina garante uma limpeza descomplicada, enquanto todas as partes em contacto com os alimentos, incluindo o caldeiro, a espiral e a haste para cortar a massa, são integralmente fabricadas em aço inoxidável para máxima segurança alimentar e longevidade do equipamento.

Aplicações

Este equipamento é perfeitamente vocacionado para padarias, pastelarias, pizzarias, restaurantes e hotéis com elevada produção diária de massas. A sua capacidade de 18 kg por operação e o caldeiro de 20 litros permitem responder a volumes de produção médios a altos, tornando-o um aliado indispensável para um fluxo de trabalho contínuo e eficiente.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade do caldeiro	20 litros
Capacidade por operação	18 kg
Capacidade em farinha (60% água)	12 kg
Potência (Trifásica)	750 W (1v)
Potência (Monofásica)	900 W (1v)

Potência (2 Velocidades)	600 W / 800 W
Dimensões do caldeiro (Diâmetro x Altura)	360 mm x 210 mm
Alimentação elétrica	400 V / 50 Hz / 3~
Dimensões exteriores (L x P x A)	390 mm x 680 mm x 650 mm
Peso líquido	65 kg
Grau de proteção IP	54
Proteção de caldeiro	Transparente, em conformidade com norma EN-453
Temporizador	De série