

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



Hotelequip.pt

Amassadeira Espiral 20 Litros, 18 kg Massas Duras, Trifásica

Informacoes do Produto

SKU:	SM5501170	Modelo:	5501170
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	5501170
Capacidade (kg)	11–20 kg
Capacidade (L)	16–25 L
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 20L, capacidade para 18 kg de massa. Ideal para padarias e pizzarias com massas duras. Alimentação trifásica, construção em aço inox.

Descricao Completa

Amassadeira Espiral para Massas — Principais Vantagens

Esta amassadeira de gancho espiral, ideal para cocção ou confecção de diversas massas (amassadora), é a solução perfeita para estabelecimentos de restauração e hotelaria, padarias e pizzarias que procuram eficiência e robustez. Projetada para massas duras, como pão e pizza, garante uma mistura homogênea e consistente, otimizando o tempo de preparação na sua cozinha profissional.

A estrutura robusta, revestida com esmalte anti-riscos, é excepcionalmente fácil de limpar e manter, essencial para os rigorosos padrões de higiene do setor HORECA. Todos os componentes em contacto direto com os alimentos, incluindo o caldeiro, a espiral e a haste para cortar a massa, são fabricados em aço inoxidável de alta qualidade, assegurando durabilidade e conformidade com as normas sanitárias.

Equipada com um protetor de caldeiro transparente e temporizador de série, esta amassadeira oferece segurança operacional e controlo preciso do processo, elementos cruciais para a produtividade em ambientes profissionais exigentes. A sua construção garante uma longa vida útil e desempenho fiável em uso contínuo.

Aplicações

Ideal para padarias, pastelarias, pizzarias, restaurantes com produção própria de pão ou massas frescas, e cozinhas industriais. Esta amassadeira (misturadora de massas) adapta-se perfeitamente a operações de médio volume, onde a necessidade de massas homogêneas e bem trabalhadas é constante e crucial para a qualidade dos produtos finais.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade do Caldeiro	20 litros
Capacidade por Operação	18 kg

Característica	Detalhe
Capacidade em Farinha (60% água)	12 kg
Potência Trifásica (1 velocidade)	750 W
Potência Monofásica (1 velocidade)	900 W
Potência 2 Velocidades	600 W / 800 W
Dimensões do Caldeiro	360 mm x 210 mm
Alimentação Elétrica	230-400 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