

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Amassadeira Espiral Monofásica 20L para Massas Duras

Informacoes do Produto

SKU:	SM5501175	Modelo:	5501175
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	5501175
Capacidade (L)	16–25 L
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 20 litros, ideal para massas duras em padarias e pizzarias. Capacidade de 18 kg por operação, alimentação monofásica.

Descricao Completa

Amassadeira Espiral – Principais Vantagens

Esta amassadeira de gancho espiral (amassadora industrial) foi concebida para um desempenho superior, tornando-a ideal para a preparação de massas densas e consistentes, como as utilizadas em pão e pizza. A sua estrutura robusta e design intuitivo garantem um manuseamento fácil e uma limpeza sem esforço, otimizando o fluxo de trabalho em qualquer cozinha profissional.

Construída integralmente em aço inoxidável nas áreas de contacto com os alimentos, esta amassadeira assegura a máxima higiene e durabilidade. O temporizador integrado facilita o controlo preciso do processo de amassadura, permitindo a padronização das suas receitas e a obtenção de resultados consistentes em cada utilização.

Equipada com um protetor de caldeiro transparente que cumpre a rigorosa norma EN-453, esta máquina garante a segurança operacional, crucial em ambientes de produção intensiva. A sua fiabilidade e eficiência energética contribuem para uma operação económica e amiga do ambiente.

Aplicações

Este equipamento é indispensável em padarias, pastelarias, pizzarias e cozinhas de restaurantes com produção própria de pão. É igualmente adequada para hotéis e unidades de catering que exigem alta capacidade e consistência na preparação de massas. O seu design compacto, mas potente, permite a integração em espaços de trabalho otimizados, sem comprometer a performance.

Especificações Técnicas

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

Dimensões do caldeiro	360 mm x 210 mm
Alimentação elétrica	230 V / 50 Hz / 1~
Dimensões exteriores (L x P x A)	390 mm x 680 mm x 650 mm
Peso líquido	65 kg
Grau de proteção IP	54