

Ficha Técnica

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 técnica gerada em: 22/07/2026

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

Amassadeira Espiral para Massas Duras 33 L, Trifásica

Informações do Produto

SKU:	SM5501130	Modelo:	5501130
Marca:	Sammic	EAN:	8435561006130

Imagens do Produto



Especificações

Marca	Sammic
EAN	8435561006130
Modelo	5501130
Capacidade (L)	26–50 L
Instalação	De Bancada
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 33 L para massas duras, ideal para padarias e pizzarias. Estrutura em esmalte anti-riscos, componentes em aço inoxidável e temporizador.

Descricao Completa

Amassadeira Espiral — Principais Vantagens

Esta amassadeira de gancho espiral é a solução ideal para estabelecimentos Horeca que procuram eficiência e robustez na preparação de massas duras, como as de pizza e pão. Concebida para um uso contínuo em cozinhas profissionais, esta máquina (também conhecida como masseira ou misturadeira) garante uma mistura homogênea e rápida, essencial para otimizar o tempo de produção e a qualidade do produto final.

A sua estrutura robusta, revestida com esmalte anti-riscos, facilita a limpeza e manutenção, prolongando a vida útil do equipamento. Todos os componentes em contacto com os alimentos, incluindo o caldeiro, o espiral e a haste, são fabricados em aço inoxidável de alta qualidade, assegurando a máxima higiene e conformidade com as normas alimentares.

Equipada com um protetor de caldeiro transparente, em estrito cumprimento com a norma EN-453, esta amassadeira garante a segurança dos operadores durante todo o processo. A inclusão de um temporizador de série permite um controlo preciso dos ciclos de amassadura, resultando em preparações consistentes e de excelência, cruciais para a reputação de qualquer negócio de restauração ou padaria.

Aplicações

Perfeita para padarias, pastelarias, pizzarias, restaurantes e hotéis com produção própria de massas. A sua capacidade de 33 litros e a potência adaptada à corrente trifásica ou monofásica (com variações) tornam-na adequada tanto para pequenos estabelecimentos como para cozinhas de volume médio. É o equipamento essencial para quem necessita de amassar pão, bases de pizza, massas fermentadas e outras preparações que requerem consistência e eficácia.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Tipo de Amassadeira	Gancho espiral
Capacidade do Caldeiro	33 litros
Capacidade por Operação	25 kg
Capacidade em Farinha (60% água)	17 kg
Potência (Trifásica - 1 velocidade)	1100 W
Potência (Monofásica - 1 velocidade)	1100 W
Potência (2 velocidades)	1000 W / 1400 W
Diâmetro do Caldeiro	400 mm
Altura do Caldeiro	260 mm
Alimentação Elétrica	230-400 V / 50 Hz / 3~
Dimensões Exteriores (Largura)	430 mm
Dimensões Exteriores (Profundidade)	780 mm
Dimensões Exteriores (Altura)	770 mm
Peso Líquido	115 kg
Grau de Proteção IP	54