

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 33L para Massas Duras TRIFÁSICA

Informacoes do Produto

SKU:	SM5501185	Modelo:	5501185
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	5501185
Capacidade (L)	26–50 L
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 33 litros e 25 kg de capacidade, ideal para massas duras. Estrutura em esmalte anti-risco, componentes em aço inoxidável e temporizador.

Descricao Completa

Amassadeira Espiral para Massas Duras — Principais Vantagens

Esta amassadeira de gancho espiral, ideal para massas duras (como pizza e pão), garante uma preparação eficiente e homogênea, essencial para pastelarias, padarias e cozinhas industriais. A sua conceção robusta e a utilização de materiais de alta qualidade asseguram um desempenho fiável e duradouro, otimizando o fluxo de trabalho no seu estabelecimento.

A estrutura revestida com esmalte anti-riscos facilita a limpeza e manutenção, prolongando a vida útil do equipamento. Todas as partes em contacto com os alimentos, incluindo o caldeiro, o espiral e a haste para cortar a massa, são fabricadas integralmente em aço inoxidável, garantindo a máxima higiene e conformidade com as normas alimentares.

Equipada com um protetor de caldeiro transparente, em conformidade com a norma EN-453, esta máquina de amassar (misturadora) oferece segurança e controlo visual do processo. Conta ainda com um temporizador de série, que permite uma programação precisa e repetível das amassadelas, contribuindo para a consistência e qualidade dos produtos finais.

Aplicações

Este equipamento é perfeito para padarias de médio e grande volume, pastelarias, pizzarias, e restaurantes que produzem a sua própria massa. A sua capacidade de 25 kg por operação e o caldeiro de 33 litros tornam-na adequada para estabelecimentos com necessidades diárias de produção de massas variadas, desde pão artesanal a bases de pizza, garantindo sempre a mesma textura e elasticidade.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade do caldeiro	33 litros
Capacidade por operação	25 kg
Capacidade em farinha (60% água)	17 kg

Característica	Detalhe
Potência (trifásica 1V)	1100 W
Potência (monofásica 1V)	1100 W
Potência (2V)	1000 W / 1400 W
Dimensões do caldeiro	Ø 400 mm x A 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