

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Amassadeira Espiral 33 Litros 2 Velocidades para Massas Duras

Informacoes do Produto

SKU:	SM5501192	Modelo:	5501192
Marca:	Sammic	EAN:	8435561005263

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561005263
Modelo	5501192
Capacidade (L)	26-50 L

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional com 33L de capacidade e 2 velocidades, ideal para massas duras de pão e pizza em padarias e restaurantes.

Descricao Completa

Amassadeira Espiral – Principais Vantagens

Concebida para o setor HORECA e hotelaria, esta amassadeira (ou batedeira de massas) com gancho espiral é a solução ideal para confeitão de massas duras, como as de pizza e pão. A sua robustez e design profissional garantem uma mistura homogênea e eficiente, essencial para a qualidade final dos seus produtos.

A estrutura revestida com esmalte anti-risco não só confere durabilidade, como também facilita a limpeza e manutenção, um fator crítico em ambientes de preparação alimentar. Todas as partes que contactam com os alimentos, incluindo o caldeiro, o espiral e a haste, são fabricadas em aço inoxidável de alta qualidade, assegurando higiene e resistência à corrosão.

Equipada com um protetor de caldeiro transparente que cumpre a norma EN-453 e um temporizador de série, esta amassadeira oferece segurança e controlo no processo de amassadura, permitindo otimizar o tempo de trabalho e garantir resultados consistentes. É uma mais-valia para qualquer cozinha profissional que procure excelência e conformidade com as normas.

Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para padarias, pastelarias, pizzarias, e restaurantes com produção própria de pão. A sua capacidade de processar massas duras torna-a indispensável em cozinhas industriais e estabelecimentos que exigem alta performance e fiabilidade na confeitão de grandes volumes de massa.

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 (2 velocidades)	1000 W / 1400 W
Dimensões do caldeiro	400 mm x 260 mm
Alimentação elétrica	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