

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 40L 2 Velocidades para Massas Duras Trifásica

Informacoes do Produto

SKU:	SM5501142	Modelo:	5501142
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	5501142
Capacidade (L)	26–50 L
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 40L, ideal para massas duras (pão, pizza). Com 2 velocidades, caldeiro extraível e construção em aço inoxidável. Alimentação trifásica, 400V.

Descricao Completa

Amassadeira Espiral — Principais Vantagens

Desenvolvida para o uso profissional intensivo em padarias, pastelarias e cozinhas industriais, esta amassadeira de gancho espiral (também conhecida como masseira industrial) é a solução ideal para trabalhar massas duras, como as de pão ou pizza. A sua construção robusta e funcionalidade otimizada garantem resultados superiores e consistência na qualidade das suas preparações diárias.

A estrutura revestida com esmalte anti-risco, de fácil higienização, assegura durabilidade e conformidade com os mais elevados padrões de segurança alimentar. O cabeçal elevável e o caldeiro extraível simplificam significativamente os processos de carga, descarga e limpeza, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

Todas as partes em contacto com os alimentos, incluindo o caldeiro, a espiral e a haste para cortar a massa, são fabricadas integralmente em aço inoxidável, garantindo higiene máxima e resistência à corrosão. O temporizador de série aumenta a precisão e controlo sobre o amassamento, permitindo que a sua equipa se concentre noutras tarefas essenciais.

Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para estabelecimentos com alta demanda de produção de massas, como padarias artesanais, pastelarias, pizzarias, e hotéis com serviço de confeitaria ou restauração. É a escolha certa para quem procura eficiência na preparação de grandes volumes de massa, garantindo sempre a qualidade e homogeneidade desejadas.

Ideal para otimizar o tempo de produção em ambientes HORECA, permite a confeção de massas para pão fresco, bases de pizza, massas para bolos e outros produtos que exigem um amassamento vigoroso e controlado, elevando a produtividade e a rentabilidade do seu negócio.

Especificações Técnicas

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

Capacidade do caldeiro	40 litros
Capacidade por operação	38 kg
Capacidade em farinha (60% água)	25 kg
Potência (1 velocidade trifásica)	1500 W
Potência (2 velocidades)	1500 W / 2200 W
Dimensões do caldeiro	452 mm (diâmetro) x 260 mm (altura)
Alimentação elétrica	400 V / 50 Hz / Trifásica
Dimensões exteriores (L x P x A)	430 mm x 780 mm x 770 mm
Peso líquido	115 kg
Grau de proteção IP	54