

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: 17/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Amassadeira Espiral 75L 2V para Massas Duras Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	SM5500162	Modelo:	5500162
Marca:	Sammic	EAN:	8435561005225

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561005225
Modelo	5500162

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 75L e 2 velocidades. Ideal para massas duras de pão e pizza. Construção robusta em aço inoxidável, com temporizador e 3 rodas.

Descricao Completa

Amassadeira Espiral 75L — Principais Vantagens para HORECA

Esta amassadeira espiral (ou misturadora de massa) de 75 litros foi especialmente concebida para atender às exigências de padarias, pastelarias e pizzarias com elevados volumes de produção. A sua robustez e design focado na funcionalidade garantem um desempenho superior, mesmo com massas mais duras como as de pão e pizza, otimizando o processo produtivo de qualquer estabelecimento profissional.

A construção em aço inoxidável das partes em contacto com os alimentos assegura a máxima higiene e durabilidade, prolongando a vida útil do equipamento e facilitando a limpeza diária. Equipada com duas velocidades, permite adaptar o processo de amassadura à consistência desejada da massa, resultando em produtos finais de qualidade superior e consistência perfeita.

Com temporizador de série e mobilidade assegurada por três rodas, este equipamento oferece uma flexibilidade operacional que poupa tempo e esforço, permitindo que a sua equipa se concentre noutras tarefas enquanto a máquina trabalha de forma autónoma e eficiente.

Aplicações

Ideal para padarias, pastelarias, pizzarias, e cozinhas industriais que procuram um equipamento fiável para a confeção de massas fermentadas, massas de pão, pizza, e outras massas mais consistentes. A sua capacidade de 60 kg por operação torna-a perfeita para estabelecimentos com produção média a alta, garantindo o rendimento necessário para responder a picos de demanda.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade do caldeiro	75 litros
Capacidade por operação	60 kg
Capacidade em farinha (60% água)	40 kg

Característica	Detalhe
Potência	2600 W - 3400 W
Temporizador	Sim
Velocidades	2
Cabeçal elevável	Não
Caldeiro extraível	Não
Dimensões do caldeiro	Ø 550 mm x 370 mm
Alimentação elétrica	400 V / 50 Hz / 3~
Dimensões exteriores (L x P x A)	575 mm x 1020 mm x 980 mm
Peso líquido	250 kg