

# 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

<b>SKU:</b>	SM5500162	<b>Modelo:</b>	5500162
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561005225

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561005225
<b>Modelo</b>	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

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