

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Amassadeira Espiral Profissional 10L para Pão e Pizza

Informacoes do Produto

SKU:	SM5501100	Modelo:	5501100
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	5501100

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 10 litros e 370W, ideal para massas duras de pão e pizza. Construção em aço inoxidável, fácil de limpar e mantém, perfeita para uso intensivo em padarias e pizzarias.

Descricao Completa

Amassadeira Espiral Profissional – Principais Vantagens

Esta amassadeira espiral (também conhecida como masseira) é um equipamento essencial para estabelecimentos HORECA, projetado para otimizar a preparação de massas duras, como pão, pizza e outros produtos de padaria e pastelaria. A sua estrutura robusta e design intuitivo garantem durabilidade e facilidade de operação em ambientes de uso intensivo, contribuindo para uma produção eficiente e consistente.

A construção de alta qualidade, com todas as partes em contacto com os alimentos fabricadas em aço inoxidável, assegura a máxima higiene e conformidade com as normas alimentares mais rigorosas. O revestimento exterior anti-risco facilita a limpeza e manutenção diária, prolongando a vida útil do equipamento e mantendo uma apresentação impecável na cozinha profissional.

Aplicações

Ideal para padarias, pastelarias, pizzarias, restaurantes e hotéis que necessitam de processar massas duras com eficácia. Esta amassadeira é perfeita para cozinhas de volume médio, onde a consistência e a rapidez na preparação da massa são cruciais para a qualidade final do produto. A sua capacidade de 10 litros e o baixo consumo de energia (370 W) tornam-na uma solução económica e poderosa para qualquer negócio que priorize a qualidade na produção de pão, pizza, bolos e outras massas.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade do caldeiro	10 litros
Capacidade por operação	8 kg
Capacidade em farinha (60% água)	5 kg

Característica	Detalhe
Potência Total	370 W
Dimensões do caldeiro	260 mm x 200 mm
Alimentação eléctrica	230-400 V / 50-60 Hz / 3~
Dimensões exteriores (Largura)	280 mm
Dimensões exteriores (Profundidade)	540 mm
Dimensões exteriores (Altura)	550 mm
Peso líquido	36 kg
Grau de proteção IP	54