

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Amassadeira Espiral 20 Litros 230-400V para Massas Duras

Informacoes do Produto

SKU:	SM5501120	Modelo:	5501120
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	5501120

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 20 litros, ideal para massas duras (pão, pizza).
Construção robusta em aço inoxidável, com temporizador e proteção IP54.

Descricao Completa

Amassadeira Espiral — Principais Vantagens

Equipada com um gancho espiral robusto, esta amassadeira (ou bateadeira de massas) é a solução ideal para lidar com as massas mais densas, como as de pizza e pão. A sua estrutura, revestida com esmalte anti-riscos, não só garante uma limpeza fácil como também promete uma durabilidade excepcional em ambientes de uso intensivo.

Pensada para a higiene e segurança alimentar, todas as partes que entram em contacto com os alimentos – caldeiro, espiral e haste para cortar a massa – são fabricadas integralmente em aço inoxidável. Este detalhe assegura a conformidade com as normas sanitárias mais rigorosas e facilita a manutenção diária do equipamento.

Com um protetor de caldeiro transparente, em conformidade com a norma EN-453, esta amassadeira oferece uma operação segura e permite o acompanhamento visual do processo de amassadura sem interrupções. O temporizador de série otimiza o trabalho, assegurando resultados consistentes e precisos a cada utilização.

Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para padarias, pastelarias, pizzarias, e cozinhas industriais onde a produção de massas duras é uma constante. Ideal para estabelecimentos de médio a grande volume, garante a preparação eficiente de grandes quantidades de massa, otimizando o tempo e a mão de obra.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade do caldeiro	20 litros
Capacidade por operação	18 kg
Capacidade em farinha (60% água)	12 kg

Característica	Detalhe
Potência trifásica (1v)	750 W
Potência monofásica (1v)	900 W
Potência (2v)	600 W / 800 W
Dimensões do caldeiro	360 mm x 210 mm
Alimentação elétrica	230-400 V / 50 Hz / 3~
Dimensões exteriores (L x P x A)	390 mm x 680 mm x 650 mm
Peso líquido	65 kg
Grau de proteção IP	54