

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 20L 2 Velocidades Trifásica – 18kg/h

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-----------|----------------|---------|
| SKU: | SM5501127 | Modelo: | 5501127 |
| Marca: | Sammic | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------|
| Marca | Sammic |
| Modelo | 5501127 |

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 20 litros e 2 velocidades. Ideal para massas duras em padarias e pizzarias (até 18 kg por operação).

Descricao Completa

Amassadeira Espiral para Padaria e Pastelaria — Principais Vantagens

A nossa amassadeira espiral (ou misturadora de massa) é a solução ideal para estabelecimentos que exigem desempenho, durabilidade e higiene na produção de massas duras, como as de pizza e pão. Concebida para uso intensivo, assegura uma mistura homogênea e eficiente, poupando tempo e otimizando os processos na sua cozinha profissional.

Com uma estrutura robusta em esmalte anti-risco, esta máquina garante uma limpeza descomplicada, enquanto todas as partes em contacto com os alimentos, incluindo o caldeiro, a espiral e a haste para cortar a massa, são integralmente fabricadas em aço inoxidável para máxima segurança alimentar e longevidade do equipamento.

Aplicações

Este equipamento é perfeitamente vocacionado para padarias, pastelarias, pizzarias, restaurantes e hotéis com elevada produção diária de massas. A sua capacidade de 18 kg por operação e o caldeiro de 20 litros permitem responder a volumes de produção médios a altos, tornando-o um aliado indispensável para um fluxo de trabalho contínuo e eficiente.

Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe |
|----------------------------------|---------------|
| Capacidade do caldeiro | 20 litros |
| Capacidade por operação | 18 kg |
| Capacidade em farinha (60% água) | 12 kg |
| Potência (Trifásica) | 750 W (1v) |
| Potência (Monofásica) | 900 W (1v) |
| Potência (2 Velocidades) | 600 W / 800 W |

| | |
|--|--|
| Dimensões do caldeiro (Diâmetro x Altura) | 360 mm x 210 mm |
| Alimentação elétrica | 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 |
| Proteção de caldeiro | Transparente, em conformidade com norma EN-453 |
| Temporizador | De série |