

# 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 20 Litros, 18 kg Massas Duras, Trifásica

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM5501170	<b>Modelo:</b>	5501170
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	5501170

### Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 20L, capacidade para 18 kg de massa. Ideal para padarias e pizzarias com massas duras. Alimentação trifásica, construção em aço inox.

## Descricao Completa

### Amassadeira Espiral para Massas — Principais Vantagens

Esta amassadeira de gancho espiral, ideal para cocção ou confecção de diversas massas (amassadora), é a solução perfeita para estabelecimentos de restauração e hotelaria, padarias e pizzarias que procuram eficiência e robustez. Projetada para massas duras, como pão e pizza, garante uma mistura homogénea e consistente, otimizando o tempo de preparação na sua cozinha profissional.

A estrutura robusta, revestida com esmalte anti-riscos, é excepcionalmente fácil de limpar e manter, essencial para os rigorosos padrões de higiene do setor HORECA. Todos os componentes em contacto direto com os alimentos, incluindo o caldeiro, a espiral e a haste para cortar a massa, são fabricados em aço inoxidável de alta qualidade, assegurando durabilidade e conformidade com as normas sanitárias.

Equipada com um protetor de caldeiro transparente e temporizador de série, esta amassadeira oferece segurança operacional e controlo preciso do processo, elementos cruciais para a produtividade em ambientes profissionais exigentes. A sua construção garante uma longa vida útil e desempenho fiável em uso contínuo.

### Aplicações

Ideal para padarias, pastelarias, pizzarias, restaurantes com produção própria de pão ou massas frescas, e cozinhas industriais. Esta amassadeira (misturadora de massas) adapta-se perfeitamente a operações de médio volume, onde a necessidade de massas homogéneas e bem trabalhadas é constante e crucial para a qualidade dos produtos finais.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade do Caldeiro	20 litros
Capacidade por Operação	18 kg

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Capacidade em Farinha (60% água)</b>	12 kg
<b>Potência Trifásica (1 velocidade)</b>	750 W
<b>Potência Monofásica (1 velocidade)</b>	900 W
<b>Potência 2 Velocidades</b>	600 W / 800 W
<b>Dimensões do Caldeiro</b>	360 mm x 210 mm
<b>Alimentação Elétrica</b>	230-400 V / 50 Hz / 3~
<b>Dimensões Exteriores (L x P x A)</b>	390 mm x 680 mm x 650 mm
<b>Peso Líquido</b>	65 kg
<b>Grau de Proteção IP</b>	54