

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 20L 2 Velocidades Trifásica

Informacoes do Produto

SKU:	SM5501177	Modelo:	5501177
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	5501177

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 20 litros, 2 velocidades e alimentação trifásica. Ideal para massas duras (pão, pizza) em hotelaria e restauração, com capacidade para 18 kg por operação.

Descrição Completa

Amassadeira Espiral Profissional — Principais Vantagens

Concebida para o ambiente profissional exigente da hotelaria e restauração, esta amassadeira de gancho espiral é a solução ideal para a preparação de massas duras, como as de pizza e pão. Garante um desempenho superior e uma durabilidade excepcional, adaptada às necessidades de produção intensiva.

A estrutura robusta, revestida com esmalte anti-riscos, assegura uma limpeza fácil e uma higiene impecável, crucial em qualquer cozinha industrial. Todos os componentes em contacto com os alimentos, como o tacho (ou caldeiro), a espiral e a haste para cortar a massa, são fabricados em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo segurança alimentar e resistência ao desgaste.

Equipada com um protetor de tacho transparente, em conformidade com a norma EN-453, esta máquina oferece segurança acrescida durante a operação. O temporizador de série permite um controlo preciso do processo de amassadura, otimizando a consistência e qualidade do produto final.

Aplicações

Esta amassadeira é perfeita para padarias, pastelarias, pizzarias, cozinhas de hotéis e restaurantes com alta demanda de massas. A sua capacidade de 18 kg por operação e as duas velocidades tornam-na versátil para diferentes tipos de massa e volumes de produção, assegurando sempre resultados consistentes e de excelência. É também adequada para estabelecimentos que preparam a sua própria massa fresca, otimizando o trabalho e a rentabilidade.

Especificações Técnicas

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

Característica	Detalhe
Potência (2 velocidades, trifásica)	600 W / 800 W
Dimensões do caldeiro	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