

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Amassadeira Espiral para Massas Duras 33 L, Trifásica

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM5501130	<b>Modelo:</b>	5501130
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561006130

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561006130
<b>Modelo</b>	5501130

### Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 33 L para massas duras, ideal para padarias e pizzarias. Estrutura em esmalte anti-riscos, componentes em aço inoxidável e temporizador.

## Descrição Completa

### Amassadeira Espiral — Principais Vantagens

Esta amassadeira de gancho espiral é a solução ideal para estabelecimentos Horeca que procuram eficiência e robustez na preparação de massas duras, como as de pizza e pão. Concebida para um uso contínuo em cozinhas profissionais, esta máquina (também conhecida como masseira ou misturadeira) garante uma mistura homogênea e rápida, essencial para otimizar o tempo de produção e a qualidade do produto final.

A sua estrutura robusta, revestida com esmalte anti-riscos, facilita a limpeza e manutenção, prolongando a vida útil do equipamento. Todos os componentes em contacto com os alimentos, incluindo o caldeiro, o espiral e a haste, são fabricados em aço inoxidável de alta qualidade, assegurando a máxima higiene e conformidade com as normas alimentares.

Equipada com um protetor de caldeiro transparente, em estrito cumprimento com a norma EN-453, esta amassadeira garante a segurança dos operadores durante todo o processo. A inclusão de um temporizador de série permite um controlo preciso dos ciclos de amassadura, resultando em preparações consistentes e de excelência, cruciais para a reputação de qualquer negócio de restauração ou padaria.

### Aplicações

Perfeita para padarias, pastelarias, pizzarias, restaurantes e hotéis com produção própria de massas. A sua capacidade de 33 litros e a potência adaptada à corrente trifásica ou monofásica (com variações) tornam-na adequada tanto para pequenos estabelecimentos como para cozinhas de volume médio. É o equipamento essencial para quem necessita de amassar pão, bases de pizza, massas fermentadas e outras preparações que requerem consistência e eficácia.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Amassadeira	Gancho espiral

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Capacidade do Caldeiro</b>	33 litros
<b>Capacidade por Operação</b>	25 kg
<b>Capacidade em Farinha (60% água)</b>	17 kg
<b>Potência (Trifásica - 1 velocidade)</b>	1100 W
<b>Potência (Monofásica - 1 velocidade)</b>	1100 W
<b>Potência (2 velocidades)</b>	1000 W / 1400 W
<b>Diâmetro do Caldeiro</b>	400 mm
<b>Altura do Caldeiro</b>	260 mm
<b>Alimentação Elétrica</b>	230-400 V / 50 Hz / 3~
<b>Dimensões Exteriores (Largura)</b>	430 mm
<b>Dimensões Exteriores (Profundidade)</b>	780 mm
<b>Dimensões Exteriores (Altura)</b>	770 mm
<b>Peso Líquido</b>	115 kg
<b>Grau de Proteção IP</b>	54