

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Amassadeira Espiral para Massas Duras 33 L, 25 kg, 230V

Informacoes do Produto

SKU:	SM5501135	Modelo:	5501135
Marca:	Sammic	EAN:	8435561004167

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
EAN	8435561004167
Modelo	5501135

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional para massas duras, 33 L, capacidade de 25 kg, com caldeiro e espiral em inox e temporizador. Ideal para padarias e pizzarias.

Descricao Completa

Amassadeira Espiral Profissional — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais, esta amassadeira (ou masseira para pão e pizza) de gancho espiral é a solução ideal para lidar com as massas mais exigentes. A sua robustez e design otimizado garantem uma mistura homogênia e eficiente, crucial para a qualidade final de produtos de padaria e pastelaria.

A estrutura revestida com esmalte anti-riscos não só confere durabilidade, como facilita significativamente a limpeza, assegurando a máxima higiene no seu espaço de trabalho. Todas as partes em contacto com os alimentos, incluindo o caldeiro, a espiral e a haste para cortar massa, são fabricadas integralmente em aço inoxidável, cumprindo os mais elevados padrões de segurança alimentar e resistência ao desgaste.

Equipada com um temporizador de série e um protetor de caldeiro transparente em conformidade com a norma EN-453, esta máquina oferece segurança operacional e controlo preciso sobre o processo de amassadura, permitindo otimizar o tempo e a consistência da massa.

Aplicações

Esta amassadeira profissional é perfeita para padarias, pastelarias, pizzarias, caterings e restaurantes que produzem massas duras em grande volume, como pão, pizza, massa fresca e outros produtos que requerem uma amassadura intensa. A sua capacidade de 25 kg por operação e o caldeiro de 33 litros tornam-na adequada para estabelecimentos com exigências de produção média a alta, garantindo sempre resultados consistentes e de alta qualidade.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade do caldeiro	33 litros
Capacidade por operação	25 kg
Capacidade em farinha (60% água)	17 kg

Característica	Detalhe
Potência (Monofásica)	1100 W
Alimentação elétrica	230 V / 50 Hz / 1~
Dimensões do caldeiro	Ø 400 mm x 260 mm
Dimensões exteriores (L x P x A)	430 mm x 780 mm x 770 mm
Peso líquido	115 kg
Grau de proteção IP	54