

# 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



Hotelequip.pt

## Amassadeira Espiral 33L, 2 Velocidades para Massa Dura

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM5501137	<b>Modelo:</b>	5501137
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	5501137

### Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional com caldeiro de 33 litros e 2 velocidades para massas duras como pão e pizza. Construção robusta em aço inoxidável e proteções de segurança em conformidade com a norma EN-453.

## Descrição Completa

### Amassadeira Espiral Profissional — Principais Vantagens

Concebida para o ambiente exigente da restauração e hotelaria, esta amassadeira (ou, também conhecida como, misturadora de massas) de gancho espiral é a solução ideal para a preparação eficiente de massas duras, como pão e pizza. A sua capacidade robusta e design otimizado garantem um desempenho superior e consistência perfeita, características essenciais para qualquer cozinha profissional.

Apesar da sua potência elevada, o equipamento foi construído a pensar na durabilidade e facilidade de manutenção. A estrutura revestida com esmalte anti-riscos facilita a limpeza diária, enquanto as partes em contacto com os alimentos, totalmente em aço inoxidável, asseguram a máxima higiene e conformidade com as normas alimentares.

A segurança é uma prioridade, por isso inclui um protetor de caldeiro transparente que cumpre a rigorosa norma EN-453. Além disso, a presença de um temporizador de série confere precisão e controlo absoluto sobre o processo de amassadura, permitindo otimizar o tempo de trabalho e garantir resultados sempre consistentes, receita após receita.

### Aplicações

Este equipamento é indispensável em padarias, pastelarias, pizzarias e cozinhas industriais que necessitam de processar grandes volumes de massa dura. A sua capacidade de 25 kg de massa por operação torna-a perfeita para estabelecimentos com alta demanda, garantindo uma produção contínua e eficiente. É igualmente adequada para hotéis e restaurantes que confeccionam o seu próprio pão ou massas frescas.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade do caldeiro	33 litros

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Capacidade por operação</b>	25 kg
<b>Capacidade em farinha (60% água)</b>	17 kg
<b>Dimensões do caldeiro</b>	Ø 400 mm x 260 mm (altura)
<b>Potência</b>	1000 W / 1400 W (2 velocidades)
<b>Alimentação elétrica</b>	400 V / 50 Hz / 3~
<b>Dimensões exteriores (L x P x A)</b>	430 mm x 780 mm x 770 mm
<b>Peso líquido</b>	115 kg
<b>Grau de proteção IP</b>	IP54