

# 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 para Massas Duras TRIFÁSICA

### Informacoes do Produto

|               |           |                |         |
|---------------|-----------|----------------|---------|
| <b>SKU:</b>   | SM5501185 | <b>Modelo:</b> | 5501185 |
| <b>Marca:</b> | Sammic    | <b>EAN:</b>    | N/D     |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |         |
|---------------|---------|
| <b>Marca</b>  | Sammic  |
| <b>Modelo</b> | 5501185 |

### Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 33 litros e 25 kg de capacidade, ideal para massas duras. Estrutura em esmalte anti-risco, componentes em aço inoxidável e temporizador.

## Descricao Completa

### Amassadeira Espiral para Massas Duras — Principais Vantagens

Esta amassadeira de gancho espiral, ideal para massas duras (como pizza e pão), garante uma preparação eficiente e homogénea, essencial para pastelarias, padarias e cozinhas industriais. A sua conceção robusta e a utilização de materiais de alta qualidade asseguram um desempenho fiável e duradouro, otimizando o fluxo de trabalho no seu estabelecimento.

A estrutura revestida com esmalte anti-riscos facilita a limpeza e manutenção, prolongando a vida útil do equipamento. Todas as partes em contacto com os alimentos, incluindo o caldeiro, o espiral e a haste para cortar a massa, são fabricadas integralmente em aço inoxidável, garantindo a máxima higiene e conformidade com as normas alimentares.

Equipada com um protetor de caldeiro transparente, em conformidade com a norma EN-453, esta máquina de amassar (misturadora) oferece segurança e controlo visual do processo. Conta ainda com um temporizador de série, que permite uma programação precisa e repetível das amassadelas, contribuindo para a consistência e qualidade dos produtos finais.

### Aplicações

Este equipamento é perfeito para padarias de médio e grande volume, pastelarias, pizzarias, e restaurantes que produzem a sua própria massa. A sua capacidade de 25 kg por operação e o caldeiro de 33 litros tornam-na adequada para estabelecimentos com necessidades diárias de produção de massas variadas, desde pão artesanal a bases de pizza, garantindo sempre a mesma textura e elasticidade.

### Especificações Técnicas

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

| <b>Característica</b>                      | <b>Detalhe</b>         |
|--------------------------------------------|------------------------|
| <b>Potência (trifásica 1V)</b>             | 1100 W                 |
| <b>Potência (monofásica 1V)</b>            | 1100 W                 |
| <b>Potência (2V)</b>                       | 1000 W / 1400 W        |
| <b>Dimensões do caldeiro</b>               | Ø 400 mm x A 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                     |