

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: 22/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Amassadeira de Espiral Profissional 33L Monofásica

Informacoes do Produto

SKU:	SM5501190	Modelo:	5501190
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	5501190

Descricao Resumida

Amassadeira de espiral profissional com 33 litros de capacidade, ideal para massas duras como pão e pizza. Construção em aço inoxidável e temporizador de série.

Descrição Completa

Amassadeira de Espiral Profissional — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o processo de confeção em ambientes Horeca e de hotelaria, esta amassadeira de gancho espiral (também conhecida como masseira ou bateadeira industrial) é a solução ideal para massas densas e consistentes. A sua estrutura robusta, revestida com esmalte anti-risco, assegura durabilidade e facilita a limpeza, mantendo a higiene essencial em qualquer cozinha profissional.

A qualidade dos materiais garante a segurança alimentar e a longevidade do equipamento. Todas as partes que entram em contacto com os alimentos, como o caldeiro, o espiral e a haste misturadora, são fabricadas integralmente em aço inoxidável. Isto confere uma resistência superior à corrosão e assegura um trabalho contínuo e fiável para estabelecimentos com alta procura.

Equipada com um temporizador de série, esta amassadeira permite um controlo preciso dos tempos de amassado, resultando em massas perfeitas e consistentes, essenciais para a produção de pão, pizza e outros produtos de pastelaria. A conformidade com a norma EN-453, evidenciada pelo protetor de caldeiro transparente, garante a segurança operacional.

Aplicações

Esta amassadeira é indispensável para padarias, pastelarias, pizzarias, e cozinhas industriais que exijam a preparação eficiente de grandes volumes de massa. A sua capacidade de 33 litros e a robustez do equipamento tornam-na ideal para uso intensivo em restaurantes, hotéis e serviços de catering, onde a qualidade e a rapidez na produção são cruciais.

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 (1v)	1100 W
Dimensões do Caldeiro	400 mm x 260 mm
Alimentação Elétrica	230 V / 50 Hz / 1~
Largura Exterior	430 mm
Profundidade Exterior	780 mm
Altura Exterior	770 mm
Peso Líquido	115 kg
Grau de Proteção IP	54