

# 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: 09/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Amassadeira Espiral 33 Litros 2 Velocidades para Massas Duras

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM5501192	<b>Modelo:</b>	5501192
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	8435561005263

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>EAN</b>	8435561005263
<b>Modelo</b>	5501192

### Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional com 33L de capacidade e 2 velocidades, ideal para massas duras de pão e pizza em padarias e restaurantes.

## Descricao Completa

### Amassadeira Espiral – Principais Vantagens

Concebida para o setor HORECA e hotelaria, esta amassadeira (ou batedeira de massas) com gancho espiral é a solução ideal para confeção de massas duras, como as de pizza e pão. A sua robustez e design profissional garantem uma mistura homogénea e eficiente, essencial para a qualidade final dos seus produtos.

A estrutura revestida com esmalte anti-risco não só confere durabilidade, como também facilita a limpeza e manutenção, um fator crítico em ambientes de preparação alimentar. Todas as partes que contactam com os alimentos, incluindo o caldeiro, o espiral e a haste, são fabricadas em aço inoxidável de alta qualidade, assegurando higiene e resistência à corrosão.

Equipada com um protetor de caldeiro transparente que cumpre a norma EN-453 e um temporizador de série, esta amassadeira oferece segurança e controlo no processo de amassadura, permitindo otimizar o tempo de trabalho e garantir resultados consistentes. É uma mais-valia para qualquer cozinha profissional que procure excelência e conformidade com as normas.

### Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para padarias, pastelarias, pizzarias, e restaurantes com produção própria de pão. A sua capacidade de processar massas duras torna-a indispensável em cozinhas industriais e estabelecimentos que exigem alta performance e fiabilidade na confeção de grandes volumes de massa.

### 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 (2 velocidades)</b>	1000 W / 1400 W
<b>Dimensões do caldeiro</b>	400 mm x 260 mm
<b>Alimentação elétrica</b>	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