

# 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: 17/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Amassadeira Espiral 40 Litros Trifásica para Pão e Pizza

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM5501140	<b>Modelo:</b>	5501140
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	5501140

### Descricao Resumida

Amassadeira espiral trifásica de 40 litros, ideal para massas de pão e pizza em padarias e pizzarias. Capacidade de 38 kg por operação, durável e fácil de limpar. Essencial para produção profissional.

## Descrição Completa

### Amassadeira Espiral 40 Litros — Principais Vantagens

Obtenha massas perfeitamente trabalhadas com esta amassadeira de gancho espiral, ideal para lidar com a exigência de massas duras como as de pizza e pão. Concebida para otimizar o tempo de preparação e a consistência da massa, este equipamento assegura um desempenho superior em ambientes de produção intensiva.

A estrutura robusta, revestida com esmalte anti-risco, garante não só uma durabilidade excepcional, mas também uma higiene impecável e uma manutenção facilitada. As partes em contacto com os alimentos, totalmente em aço inoxidável, reforçam a conformidade com as normas sanitárias mais rigorosas.

Com um cabeçal elevável e caldeiro extraível, a manipulação da massa e a limpeza do equipamento tornam-se tarefas simples e eficientes. O temporizador de série adiciona precisão ao processo de amassadura, permitindo obter resultados consistentes e de alta qualidade em cada utilização.

### Aplicações

Esta amassadeira profissional (ou batedeira de massas) é um equipamento indispensável para padarias industriais, pastelarias, pizzarias, e restaurantes que necessitam de preparar grandes volumes de massa diariamente. A sua capacidade de 40 litros e robustez tornam-na perfeita para a produção contínua de pão, pizza, massa fresca e outros produtos que exijam uma consistência homogénea e elástica.

É adequada para estabelecimentos com alta procura, garantindo a eficiência operacional e a qualidade constante dos produtos finais, desde pequenas cozinhas industriais a grandes unidades de produção alimentar.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe Técnico
----------------	-----------------

<b>Capacidade do Caldeiro</b>	40 litros
<b>Capacidade por Operação</b>	38 kg
<b>Capacidade em Farinha (60% água)</b>	25 kg
<b>Potência Trifásica (1 velocidade)</b>	1500 W
<b>Potência (2 velocidades)</b>	1500 W / 2200 W
<b>Dimensões do Caldeiro</b>	Ø 452 mm x A 260 mm
<b>Alimentação Elétrica</b>	230-400 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>	IP 54