

# 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



## Amassadeira Espiral 40L 2 Velocidades para Massas Duras Trifásica

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM5501142	<b>Modelo:</b>	5501142
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	5501142

### Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 40L, ideal para massas duras (pão, pizza). Com 2 velocidades, caldeiro extraível e construção em aço inoxidável. Alimentação trifásica, 400V.

## Descrição Completa

### Amassadeira Espiral — Principais Vantagens

Desenvolvida para o uso profissional intensivo em padarias, pastelarias e cozinhas industriais, esta amassadeira de gancho espiral (também conhecida como masseira industrial) é a solução ideal para trabalhar massas duras, como as de pão ou pizza. A sua construção robusta e funcionalidade otimizada garantem resultados superiores e consistência na qualidade das suas preparações diárias.

A estrutura revestida com esmalte anti-risco, de fácil higienização, assegura durabilidade e conformidade com os mais elevados padrões de segurança alimentar. O cabeçal elevável e o caldeiro extraível simplificam significativamente os processos de carga, descarga e limpeza, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

Todas as partes em contacto com os alimentos, incluindo o caldeiro, a espiral e a haste para cortar a massa, são fabricadas integralmente em aço inoxidável, garantindo higiene máxima e resistência à corrosão. O temporizador de série aumenta a precisão e controlo sobre o amassamento, permitindo que a sua equipa se concentre noutras tarefas essenciais.

### Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para estabelecimentos com alta demanda de produção de massas, como padarias artesanais, pastelarias, pizzarias, e hotéis com serviço de confeitaria ou restauração. É a escolha certa para quem procura eficiência na preparação de grandes volumes de massa, garantindo sempre a qualidade e homogeneidade desejadas.

Ideal para otimizar o tempo de produção em ambientes HORECA, permite a confeção de massas para pão fresco, bases de pizza, massas para bolos e outros produtos que exigem um amassamento vigoroso e controlado, elevando a produtividade e a rentabilidade do seu negócio.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

<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 (1 velocidade trifásica)</b>	1500 W
<b>Potência (2 velocidades)</b>	1500 W / 2200 W
<b>Dimensões do caldeiro</b>	452 mm (diâmetro) x 260 mm (altura)
<b>Alimentação elétrica</b>	400 V / 50 Hz / Trifásica
<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>	54