

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Amassadeira Espiral Trifásica 50L p/ Massas Duras

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	SM5501150	<b>Modelo:</b>	5501150
<b>Marca:</b>	Sammic	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Sammic
<b>Modelo</b>	5501150

### Descricao Resumida

Amassadeira espiral trifásica com caldeiro de 50L e 44kg de capacidade, ideal para padarias e pizzarias. Estrutura em inox e temporizador. Alimentação 230-400V.

## Descricao Completa

### Amassadeira Espiral Profissional — Principais Vantagens

Concebida para uso intensivo em ambientes de hotelaria e restauração, esta amassadeira (ou amassador/misturador) de gancho espiral é a solução ideal para preparar massas duras, como pão e pizza. A sua estrutura robusta, revestida com esmalte anti-risco, garante não só durabilidade, mas também uma fácil higienização, essencial em cozinhas profissionais. O cabeçal elevável e o caldeiro extraível simplificam significativamente o processo de trabalho e a limpeza após utilização.

Todos os componentes em contacto direto com os alimentos, incluindo o caldeiro, a espiral e a haste para cortar a massa, são fabricados integralmente em aço inoxidável, assegurando a máxima higiene e conformidade com as normas alimentares mais exigentes. O protetor de caldeiro transparente está em conformidade com a norma EN-453, oferecendo segurança operacional e visibilidade do processo de amassamento.

Equipada com temporizador de série, permite uma gestão precisa do tempo de amassamento, resultando em massas de qualidade consistente. A sua operação trifásica garante um desempenho potente e contínuo, crucial para a produção em larga escala de padarias, pastelarias e pizzarias.

### Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para padarias, pastelarias, pizzarias, e cozinhas industriais que exigem alta capacidade e eficiência no processamento de massas. Ideal para produzir grandes volumes de massa para pão artesanal, bases de pizza, ou outros produtos de panificação e pastelaria, garantindo sempre resultados homogêneos e de elevada qualidade. A sua robustez e facilidade de manutenção tornam-na indispensável em operações com produção diária contínua.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade do caldeiro	50 litros
Capacidade por operação	44 kg

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Capacidade em farinha (60% água)</b>	30 kg
<b>Potência</b>	1500 W (trifásica, 1v) / 1500 W / 2200 W (2v)
<b>Dimensões do caldeiro</b>	500 mm x 270 mm
<b>Alimentação elétrica</b>	230-400 V / 50 Hz / 3~
<b>Largura</b>	530 mm
<b>Profundidade</b>	850 mm
<b>Altura</b>	740 mm
<b>Peso líquido</b>	127 kg
<b>Grau de proteção IP</b>	54