

# 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: 02/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Amassadeira Espiral 50L 2 Velocidades para Massas Duras

### Informacoes do Produto

|               |           |                |         |
|---------------|-----------|----------------|---------|
| <b>SKU:</b>   | SM5501152 | <b>Modelo:</b> | 5501152 |
| <b>Marca:</b> | Sammic    | <b>EAN:</b>    | N/D     |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |         |
|---------------|---------|
| <b>Marca</b>  | Sammic  |
| <b>Modelo</b> | 5501152 |

### Descricao Resumida

Amassadeira espiral robusta de 50L com 2 velocidades, ideal para massas duras em padarias e pizzarias profissionais. Capacidade de 44 kg/operação, caldeiro extraível em inox.

## Descrição Completa

### Amassadeira Espiral Profissional — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais no setor HORECA e hotelaria, esta amassadeira espiral de 50 litros é a solução ideal para pastelarias, padarias e pizzarias que processam massas duras (como massa de pão ou pizza).

A sua construção robusta, com estrutura revestida a esmalte anti-risco, garante não só durabilidade, mas também uma limpeza e manutenção simplificadas. Todas as partes em contacto com os alimentos, incluindo o caldeiro, a espiral e a haste para cortar a massa, são fabricadas em aço inoxidável de alta qualidade, assegurando a máxima higiene e resistência à corrosão, em conformidade com as normas alimentares mais exigentes.

O design integra um cabeçal elevável e um caldeiro extraível, facilitando significativamente a adição de ingredientes, a remoção da massa e a limpeza profunda do equipamento. Esta ergonomia otimizada traduz-se em maior eficiência operacional e segurança para o utilizador.

### Aplicações

Esta misturadora de massas é perfeitamente adequada para estabelecimentos com volumes de produção médios a altos, como padarias artesanais, pastelarias industriais, pizzarias de grande dimensão e cozinhas de restauração colectiva. É igualmente uma mais-valia em hotéis e unidades hoteleiras que produzem a sua própria panificação e pastelaria fresca diariamente, garantindo uma homogeneidade e qualidade superiores nas massas.

### Especificações Técnicas

| Característica                   | Detalhe   |
|----------------------------------|-----------|
| Capacidade do caldeiro           | 50 litros |
| Capacidade por operação          | 44 kg     |
| Capacidade em farinha (60% água) | 30 kg     |

|   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| <b>Potência (1 velocidade)</b>                                | 1500 W                              |
| <b>Potência (2 velocidades)</b>                               | 1500 W / 2200 W                     |
| <b>Dimensões do caldeiro</b>                                  | 500 mm x 270 mm (diâmetro x altura) |
| <b>Alimentação eléctrica</b>                                  | 400 V / 50 Hz / Trifásica (3~)      |
| <b>Dimensões exteriores (Largura x Profundidade x Altura)</b> | 530 mm x 850 mm x 740 mm            |
| <b>Peso líquido</b>   | 127 kg                              |
| <b>Grau de protecção IP</b>                                   | 54                                  |