

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: 20/05/2026

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

SKU:	SM5501152	Modelo:	5501152
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	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

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