

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Amassadeira Espiral 50L 2 Velocidades para Massas Duras

Informacoes do Produto

SKU:	SM5501154	Modelo:	5501154
Marca:	Sammic	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Sammic
Modelo	5501154

Descricao Resumida

Amassadeira espiral de 50 litros com 2 velocidades para massas duras. Estrutura em esmalte anti-risco e caldeiro em aço inoxidável. Ideal para padarias e pizzarias.

Descricao Completa

Amassadeira Espiral — Principais Vantagens

Concebida para o ambiente exigente da hotelaria e restauração, esta amassadeira (ou batedeira de massas) de gancho espiral destaca-se pela sua robustez e eficiência. É ideal para confeccionar massas duras, como as de pizza e pão, garantindo uma homogeneidade e textura perfeitas em cada batida.

A estrutura revestida com esmalte anti-risco facilita a limpeza e manutenção, um fator crucial em cozinhas profissionais onde a higiene é prioritária. O cabeçal elevável e o caldeiro extraível otimizam o processo de trabalho, permitindo adicionar ingredientes facilmente e remover a massa com menor esforço.

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 de alta qualidade. Esta característica assegura não só a durabilidade do equipamento, mas também a conformidade com as mais rigorosas normas de segurança alimentar e higiene, essenciais para qualquer estabelecimento HORECA.

Aplicações

Esta amassadeira de alta capacidade é indispensável em padarias, pastelarias, pizzarias e cozinhas industriais que processam grandes volumes de massa. É perfeitamente adequada para a produção contínua de pão fresco, pizza, fogaças e qualquer outra massa que exija uma consistência firme.

A sua operação com duas velocidades permite adaptar o batimento às diversas fases de preparação da massa, desde a mistura inicial até ao seu ponto ideal de elasticidade. É a solução perfeita para otimizar o tempo de produção e garantir resultados consistentes, quer seja num hotel de grande porte ou numa pizzaria de bairro com alta demanda.

Especificações Técnicas

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

Capacidade do caldeiro	50 litros
Capacidade por operação	44 kg
Capacidade em farinha (60% água)	30 kg
Potência trifásica (1 velocidade)	1500 W
Potência (2 velocidades)	1500 W / 2200 W
Dimensões do caldeiro	500 mm (diâmetro) x 270 mm (altura)
Alimentação elétrica	230 V / 50 Hz / 3~
Dimensões exteriores (L x P x A)	530 mm x 850 mm x 740 mm
Peso líquido	127 kg
Grau de proteção IP	54