

# 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: 19/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Amassadeira espiral com 10 litros de capacidade e cabeça fixa IM10 (230V)

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHIM10	<b>Modelo:</b>	IM10
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	IM10

### Descricao Resumida

## Dados técnicos

- Capacidade do depósito: 10 litros
- Velocidades: 1
- Tensão: 230 V
- Potência: 375 W
- Dimensões da taça: 260x200 (ØxH) mm
- Dimensões: 270x540x560 (LxPxA) mm

## Descricao Completa

### Características técnicas

- Especialmente recomendada para padarias, hotéis e restaurantes, onde são essenciais aparelhos de cozinha fiáveis e de alto desempenho.
- Mistura todos os ingredientes necessários para a preparação de grandes massas com movimentos precisos e potentes.
- Particularmente adequada para massas de elevada consistência, como as de pizza ou pão.
- Fabricada em Itália por um fabricante de renome que fabrica exclusivamente máquinas para pizzarias.
- Sistema de transmissão particularmente silencioso graças a um tensor de corrente e a um motorreductor em banho de óleo.
- Equipada com grelha de proteção em aço inoxidável e todos os elementos de segurança eléctrica.
- Acabamento exterior em pintura epóxi branca.
- Tacho em aço inoxidável, gancho espiral, divisor de massa, grelha de segurança e outros elementos que entram em contacto com a massa.
- Comandos de 24V com botão de paragem de emergência.
- Equipamento equipado com 1 ou 2 velocidades consoante o modelo.
- Temporizador de série no modelo IM22.
- Tina e cabeça fixas.
- Equipada com rodas e parafuso para partir a massa.

- Equipamento disponível em 400V trifásico a pedido.