

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Amassadeira Espiral Profissional 10L, Cabeça Fixa

Informacoes do Produto

SKU:	CHIM10	Modelo:	IM10
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	IM10
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 10 litros com cabeça e cuba fixas, ideal para padarias e cozinhas de hotelaria que exigem eficiência.

Descricao Completa

amassadeira espiral — Amassadeira Industrial — Principais Vantagens

Este misturador profissional de bancada é uma solução compacta e robusta, ideal para cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração como padarias, hotéis e restaurantes. Concebida para otimizar o processo de preparação de massas diversas, assegura um desempenho fiável e eficiente, permitindo-lhe focar-se na entrega de produtos de qualidade superior aos seus clientes.

A sua construção de alta qualidade garante durabilidade e facilidade de manutenção, enquanto o design ergonómico simplifica as operações diárias, tornando-a uma peça essencial para qualquer negócio que preze a consistência e a rapidez na produção de massas.

Aplicações Profissionais

Esta misturadora em espiral é particularmente adequada para a confeção de massas com elevada consistência, como as usadas em pizzas e pães, garantindo uma mistura homogénea e perfeita. O seu sistema de transmissão, excepcionalmente silencioso, e a grelha de proteção em aço inoxidável, asseguram um ambiente de trabalho seguro e produtivo. É uma ferramenta indispensável para otimizar a sua produção diária e manter a excelência nos seus produtos finais, desde pequenas pastelarias a grandes cozinhas de hotelaria.

Características Técnicas

Capacidade da Cuba	10 litros
Velocidades	1
Tensão	230 V
Potência	375 W
Dimensões da Cuba (ØxH)	260x200 mm
Dimensões (LxPxA)	270x540x560 mm

Características do Fabricante	Sistema de transmissão silencioso e motorreductor em banho de óleo
Segurança	Grelha de proteção em aço inoxidável e comandos de 24V com botão de paragem de emergência
Materiais de Contacto com Massa	Cuba e gancho espiral em aço inoxidável, divisor de massa e grelha de segurança
Mobilidade	Equipamento equipado com rodas

Perguntas Frequentes

Para que tipo de massas esta amassadeira é mais adequada?

Esta amassadeira é ideal para massas de alta consistência, perfeitamente adaptada para a preparação de pão e pizza, garantindo uma mistura eficaz e homogénea.

Quais são os principais benefícios de segurança deste equipamento?

A amassadeira integra uma grelha de proteção em aço inoxidável e comandos de 24V com botão de paragem de emergência, assegurando total segurança durante a utilização em ambientes profissionais.

Este produto é fácil de movimentar na cozinha?

Sim, o equipamento está dotado de rodas robustas que facilitam a sua deslocação, permitindo uma reorganização flexível do espaço de trabalho conforme as necessidades da sua cozinha.

Qual a capacidade da cuba desta amassadeira?

A cuba da amassadeira possui uma capacidade de 10 litros, sendo ideal para produções de pequena a média escala em estabelecimentos de restauração.

A amassadeira é silenciosa durante o funcionamento?

Sim, o sistema de transmissão particularmente silencioso, com tensor de corrente e motorreductor em banho de óleo, minimiza o ruído, contribuindo para um ambiente de trabalho mais agradável.