

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Amassadeira Espiral Profissional 22L Cabeça Fixa

Informacoes do Produto

SKU:	CHIM22	Modelo:	IM22
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	IM22
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Amassadeira Espiral Profissional 22L, ideal para padarias e restaurantes. Capacidade de 22 litros, com cabeça fixa e funcionamento eficiente para massas de alta consistência.

Descrição Completa

Amassadeira Espiral 22L — Amassadeira Industrial — Principais Vantagens

Desenvolvida para cozinhas profissionais, esta amassadeira espiral de 22 litros garante uma mistura homogênea e eficiente de grandes quantidades de massa. A sua construção robusta e design intuitivo tornam-na indispensável em ambientes de alta exigência, assegurando durabilidade e consistência nos resultados. Com um desempenho silencioso e seguro, este equipamento otimiza o fluxo de trabalho e a qualidade dos seus produtos de padaria e pastelaria.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma solução ideal para padarias, hotéis e restaurantes que procuram fiabilidade e alto desempenho na confeção de massas. Particularmente vocacionada para massas de elevada consistência, como as de pizza e pão, permite preparar grandes volumes com movimentos precisos e potentes. A facilidade de operação e a segurança integrada tornam-na uma aliada valiosa para chefs e pasteleiros que exigem excelência. A sua capacidade torna-a perfeita para estabelecimentos com produção diária moderada a elevada.

Características Técnicas

Capacidade	22 litros
Velocidades	1
Tensão	230 V
Potência	900 W
Dimensões da Taça (ØxH)	350x200 mm
Dimensões (LxPxA)	400x690x630 mm
Acabamento Exterior	Pintura epóxi branca
Material da Taça e Gancho	Aço inoxidável

Proteção	Grelha de proteção em aço inoxidável
Comandos	24V com botão de paragem de emergência
Características Adicionais	Rodas e parafuso para partir a massa, temporizador de série

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos esta amassadeira é mais adequada?

É especialmente recomendada para padarias, hotéis e restaurantes, devido à sua fiabilidade e alto desempenho na preparação de massas de elevada consistência. Permite otimizar a produção diária de forma eficiente e segura.

Quais são os principais diferenciais desta amassadeira?

Destaca-se pela sua fabricação italiana por um especialista em máquinas para pizzarias, garantindo qualidade. Possui um sistema de transmissão silencioso e é equipada com grelha de proteção em aço inoxidável, além de comandos de segurança.

Esta amassadeira consegue lidar com massas densas como as de pizza?

Sim, o equipamento foi concebido para lidar com massas de elevada consistência, como as utilizadas em pizzas e pães, garantindo uma mistura potente e consistente. Os movimentos precisos do gancho espiral asseguram a textura desejada.

Qual a facilidade de limpeza e manutenção do equipamento?

Os componentes que entram em contacto com a massa, como o tacho e o gancho espiral, são em aço inoxidável, facilitando a limpeza. O design robusto e a qualidade dos materiais contribuem para uma manutenção simples e eficaz.

É possível adquirir este modelo com especificações de voltagem diferentes?

Para grandes instalações, o equipamento está disponível em 400V trifásico a pedido. O modelo padrão incluído possui 230V, mas é possível adaptar-se às necessidades específicas do seu negócio.