

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 42L, Cabeça Fixa

Informacoes do Produto

SKU:	CHIM42	Modelo:	IM42
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	IM42
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional com 42 litros de capacidade e cabeça fixa. Perfeita para massas de pão e pizza em cozinhas industriais e pastelarias.

Descricao Completa

Amassadeira Espiral — Principais Vantagens

Equipamento robusto e fiável, especialmente concebido para padarias, hotéis e restaurantes que requerem elevada performance na preparação de massas. A sua capacidade de 42 litros é ideal para processar grandes quantidades de ingredientes, garantindo movimentos de mistura precisos e potentes.

A bateadeira é particularmente adequada para massas de consistência elevada, como as utilizadas em pizzas e pão, assegurando resultados homogêneos e de qualidade superior. O sistema de transmissão destaca-se pela sua operação silenciosa, graças ao tensor de corrente e ao motorreductor em banho de óleo, proporcionando um ambiente de trabalho mais agradável.

Aplicações Profissionais

Este misturador é um equipamento indispensável em qualquer cozinha profissional que lide com a confeção de massas, desde a restauração de grande volume até pequenas produções de pastelaria e panificação. A sua construção com grelha de proteção em aço inoxidável e elementos de segurança elétrica garante uma operação segura para os utilizadores.

O tacho, o gancho espiral, o divisor de massa e todos os outros elementos em contacto com os alimentos são fabricados em aço inoxidável, assegurando higiene e durabilidade. A sua facilidade de movimentação, com rodas e um parafuso para partir a massa, otimiza o espaço e a eficiência na sua área de trabalho, tornando-a ideal para qualquer hotel, refeitório ou catering.

Características Técnicas

Capacidade	42 litros
Velocidades	1
Tensão	230 V
Potência	1500 W
Dimensões da Taça (ØxH)	450 x 260 mm

Dimensões (LxPxA)	470 x 850 x 720 mm
-------------------	--------------------

Perguntas Frequentes

Qual o tipo de massas que esta amassadeira consegue processar?

Esta amassadeira é ideal para massas de elevada consistência, como as de pizza e pão, mas também mistura outros ingredientes com eficácia. A sua potência e movimento espiral garantem uma mistura perfeita para diversas aplicações.

É fácil de limpar e manter?

Sim, todos os componentes que entram em contacto com a massa, incluindo o tacho, gancho espiral e divisor, são em aço inoxidável. Este material facilita a limpeza e garante a máxima higiene, fundamental em qualquer cozinha profissional.

Este equipamento é adequado para uso contínuo?

Fabricada para uso profissional intenso, esta amassadeira é particularmente recomendada para padarias, hotéis e restaurantes, locais onde a fiabilidade e o alto desempenho são cruciais. É um aparelho de cozinha concebido para durar.

Que tipo de segurança oferece este produto?

O aparelho está equipado com uma grelha de proteção em aço inoxidável e todos os elementos de segurança elétricos necessários. Inclui ainda comandos de 24V com botão de paragem de emergência para a proteção do operador.

A amassadeira é ruidosa durante a operação?

Não, o sistema de transmissão é notavelmente silencioso, graças a um tensor de corrente e a um motorreductor em banho de óleo. Isto contribui para um ambiente de trabalho mais tranquilo e produtivo na sua cozinha.