

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: 21/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Amassadeira Espiral Profissional 53 Litros

Informacoes do Produto

SKU:	CHIM53	Modelo:	IM53
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	IM53
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 53 litros com cabeça e tina fixas, perfeita para padarias e restaurantes que exigem alto desempenho e fiabilidade.

Descricao Completa

amassadeira espiral — Amassar Massa — Principais Vantagens

Esta misturadora de massa espiral foi desenvolvida para otimizar o processo de confeitaria em ambientes profissionais. É ideal para padarias, hotéis e restaurantes que exigem equipamentos fiáveis e de alto desempenho para a preparação de grandes volumes de massa. A sua capacidade de misturar ingredientes com precisão e potência assegura homogeneidade e textura perfeitas para cada fornada. Este equipamento robusto é uma mais-valia para qualquer cozinha profissional, garantindo eficiência e durabilidade na rotina de trabalho.

Aplicações Profissionais

Concebida para a realidade exigente da restauração e hotelaria em Portugal, esta batedeira é particularmente eficaz para massas de grande consistência, como as utilizadas em pizzas ou pão. A sua construção italiana, proveniente de um fabricante especializado, confere-lhe um sistema de transmissão silencioso e eficiente, com motorreductor em banho de óleo. Equipada com grelha de proteção em aço inoxidável e comandos de 24V, a segurança é uma prioridade, permitindo um manuseio sem preocupações na sua cozinha industrial.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	53 Litros
Velocidades	1
Tensão	400 V
Potência	1500 W
Dimensões da Taça	Ø 500 x A 260 mm
Dimensões Globais	530 x 860 x 720 mm (Largura x Profundidade x Altura)
Material Exterior	Pintura epóxi branca

Característica	Detalhe
Materiais em Contacto com Massa	Aço inoxidável (tacho, gancho espiral, divisor de massa, grelha de segurança)
Comandos	24V com botão de paragem de emergência
Cabeça e Tina	Fixas
Mobilidade	Equipada com rodas
Diferenciais	Parafuso para partir a massa

Perguntas Frequentes

Qual a voltagem necessária para esta misturadora de massa?

A amassadeira requer uma tensão de funcionamento de 400 V, o que a torna adequada para a maioria das instalações elétricas industriais.

Este equipamento é adequado para todo o tipo de massas?

É particularmente indicada para massas de grande consistência, como as de pão e pizza, garantindo uma mistura homogénea e eficiente para resultados ótimos.

É fácil de movimentar e limpar?

Sim, a amassadeira vem equipada com rodas para facilitar a sua deslocação. Os componentes que entram em contacto com a massa são em aço inoxidável, o que simplifica a limpeza e garante a higiene.

Que tipo de segurança oferece este equipamento?

A misturadora integra uma grelha de proteção em aço inoxidável e comandos de 24V com botão de paragem de emergência, assegurando a máxima segurança durante a sua utilização profissional.

A amassadeira pode ser utilizada em qualquer padaria ou restaurante?

Sim, foi especificamente concebida para padarias, hotéis e restaurantes que procuram equipamentos fiáveis e de alto desempenho para as suas cozinhas profissionais, devido à sua robustez e capacidade.