

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Amassadeira Espiral Profissional 32L 2 Velocidades

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-----------|----------------|---------|
| SKU: | CHIM32 2V | Modelo: | IM32 2V |
| Marca: | CLIMA | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|-------------------------|--------------------------|
| Modelo | IM32 2V |
| Marca | CLIMA |
| Importado em | 20/04/2026 |
| Importado por | ruimedalha@hotelequip.pt |
| WooCommerce ID | 19094 |
| Outros Atributos | Marca: CLIMA |

| | |
|------------------------|------------|
| Preço Otimizado | 2.213,47 € |
|------------------------|------------|

| | |
|---------------------------|---------|
| Estado Optimização | pending |
|---------------------------|---------|

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 32 litros com duas velocidades e cabeça fixa, ideal para padarias e pizzarias.

Descricao Completa

Concebida para otimizar o processo de preparação de massas em cozinhas com elevada produção, esta amassadora de espiral combina desempenho robusto com fiabilidade, sendo uma aquisição essencial para padarias, hotéis e restaurantes.

A estrutura sólida e o design pensado para durabilidade garantem que o equipamento suporte o uso intensivo diário, mantendo sempre a eficiência. Ideal para elaboração de massas consistentes, como as de pizza e pão, este auxiliar de pastelaria e padaria assegura uma mistura homogênea e potente de todos os ingredientes, resultando em produtos finais de qualidade superior. A sua operação silenciosa, graças ao sistema de transmissão otimizado, cria um ambiente de trabalho mais agradável e produtivo.

amassadeira espiral profissional — Amassadeira — Principais Vantagens

- Desempenho elevado e fiabilidade em ambientes de produção intensiva.
- Amassa eficazmente massas de elevada consistência, como as de pizza e pão.
- Construção robusta com taça, gancho em espiral e divisor de massa em aço inoxidável para máxima higiene e durabilidade.
- Operação silenciosa que contribui para um ambiente de trabalho mais tranquilo.
- Segurança garantida com grelha de proteção em aço inoxidável e comandos de baixa voltagem (24V).

Aplicações Profissionais

Esta misturadora industrial é adequada para estabelecimentos que exigem capacidade e consistência na preparação de massas. A sua versatilidade permite o uso em diferentes contextos, desde a pastelaria ao sector da hotelaria, garantindo sempre resultados de excelência. Simplifica tarefas complexas, permitindo que a sua equipa se concentre na criatividade culinária.

Características Técnicas

| | |
|-------------------------|--|
| Capacidade da Taça | 32 litros |
| Velocidades | 2 |
| Tensão | 400 V |
| Potência | 1500 W |
| Dimensões da Taça (ØxH) | 450 x 260 mm |
| Dimensões (LxPxA) | 440 x 690 x 720 mm |
| Acabamento Exterior | Pintura epóxi branca |
| Taça e Cabeça | Fixas |
| Segurança | Grelha de proteção em aço inoxidável, comandos 24V, botão de paragem de emergência |
| Mobilidade | Equipada com rodas |

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade máxima de massa que esta amassadeira consegue processar?

A amassadeira tem uma taça com capacidade para 32 litros, ideal para a preparação de grandes quantidades de massa em ambientes profissionais, otimizando o fluxo de trabalho.

Este equipamento é adequado para todo o tipo de massas?

É particularmente eficaz para massas de elevada consistência, como as utilizadas em pizzas e pão, garantindo uma mistura perfeita e uniforme. No entanto, a sua dupla velocidade oferece versatilidade.

Quais são as características de segurança integradas?

A amassadeira inclui uma grelha de proteção em aço inoxidável e comandos de 24V, além de um botão de paragem de emergência, assegurando a máxima segurança do operador durante o uso.

É fácil movimentar a amassadeira dentro da cozinha?

Sim, o equipamento está equipado com rodas que permitem a sua fácil deslocação e posicionamento em diferentes áreas da cozinha, adaptando-se às necessidades do espaço.

Necessita de alguma instalação elétrica específica?

Este modelo funciona com uma tensão de 400V. Recomendamos que consulte um técnico especializado para garantir que a instalação elétrica da sua cozinha é compatível com os requisitos do equipamento.