

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Amassadeira espiral 50 litros com variador de velocidade 220V monofásico

Informacoes do Produto

SKU:	CHISM50-VE	Modelo:	ISM50-VE
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	ISM50-VE

Descricao Resumida

Dados técnicos

- Capacidade da frigideira: 50 litros
- Dimensões da frigideira: 500x310 (ØxH) mm
- Velocidades: Variável
- Tensão: 230 V
- Potência: 2,2 kW
- Peso: 160 kg
- Dimensões: 540x1000x1100 (LxPxA) mm

Descricao Completa

Características técnicas

- As amassadeiras em espiral da série ISM permitem uma mistura muito intensa, rápida, homogénea e sem pontos mortos.
- Permitem uma preparação muito rápida sem aquecer nem cansar produtos como a massa, a carne picada, etc. A massa é macia, bem arejada e fácil de retirar.
- A rotação da taça em aço inoxidável AISI-304, juntamente com o movimento do gancho em espiral e da barra separadora, proporcionam uma excelente mistura, ideal para massas muito pesadas como pão, pizza, churros, porras e massas frescas.
- São concebidos com componentes de alta qualidade, adequados para uma utilização prolongada em condições de trabalho pesado.
- Painel de controlo ergonómico, à prova de água e com temporizador de 60 minutos.
- Sistema que permite trabalhar com a taça a 5% da sua capacidade.
- Corpo cozido no forno e pintado com tinta eletrostática resistente à corrosão.
- As partes que entram em contacto com os alimentos são de aço inoxidável para a higiene e a saúde.
- Disponível na versão trifásica com 2 velocidades e na versão monofásica com variador de velocidade (10% mais eficiência).
- Sistema de movimento por meio de rolamentos e corrente.

- Motor assíncrono de alta potência com funcionamento silencioso e sem vibrações.
- Tampa em aço inoxidável AISI-304 com dispositivo de segurança que interrompe o funcionamento da máquina quando a tampa é aberta.
- Sistema em espiral protegido contra a água (comandos eléctricos IP 54, máquina geral IP 32).
- Concebidas em conformidade com as directivas de segurança da UE e com certificação CE.
- Equipada com pés niveladores.