

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: 17/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Misturador tipo garfo com veio oblíquo 40 litros 1 velocidade 380V trifásico

Informacoes do Produto

SKU:	CHPET40	Modelo:	PET40
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	PET40

Descricao Resumida

Dados técnicos

- Capacidade da frigideira: 40 litros
- Dimensões da frigideira: 430x260 (ØxH) mm
- Velocidades: 1
- Tensão: 400 V
- Potência: 0,45 kW
- Peso: 95 kg
- Dimensões: 660x880x850 (LxPxA) mm

Descricao Completa

Características técnicas

- Extremamente versáteis, as amassadeiras profissionais podem trabalhar massas com uma percentagem variável de água.
- São adequadas tanto para massas muito duras (em que o teor de água é de cerca de 30-35%) como para massas de dureza média, em que o teor de água é de cerca de 45-50%.
- A massa é misturada através de um movimento inclinado em relação ao eixo de rotação da taça e do garfo. O batedor enrola a massa em si próprio à medida que roda, tal como o esparguete num garfo. Isto permite que os ingredientes sejam processados sem os sobreaquecer, permitindo que apenas a quantidade certa de oxigénio seja incorporada.
- Os tempos de processamento são mais longos do que os de outros modelos de batedeiras, mas garantem uma melhor fermentação e uma qualidade de massa muito superior à das batedeiras em espiral.
- As amassadeiras de garfo são recomendadas para massas duras e muito delicadas, como a pizza napolitana, o pão francês, as piadinas e as baguetes.
- São concebidas com componentes de alta qualidade adequados para uma utilização prolongada em condições de trabalho pesado.
- Painel de controlo ergonómico e impermeável com temporizador de 60 minutos.
- Corpo cozido com pintura eletrostática resistente à corrosão.

- As partes que entram em contacto com os alimentos são de aço inoxidável para uma maior higiene e saúde.
- Disponível na versão trifásica com 1 ou 2 velocidades.
- O sistema de amassadura de longa duração é feito por um parafuso sem-fim e uma engrenagem dentro de uma caixa de velocidades potente.
- Motor assíncrono de alta potência com funcionamento silencioso e sem vibrações.
- Tampa em aço inoxidável AISI-304 com dispositivo de segurança que pára o funcionamento da máquina quando a tampa é aberta.
- Painel de controlo 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.