

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

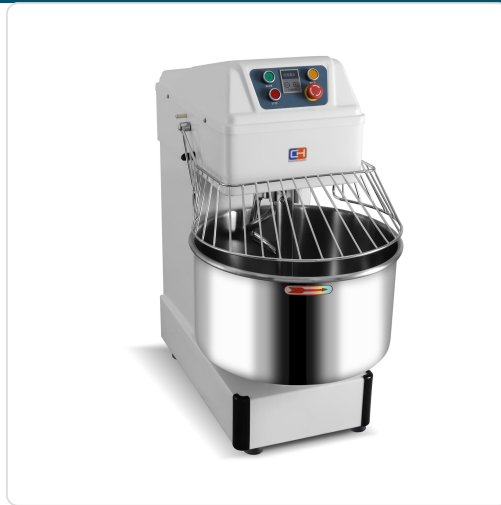


## Amassadeira Espiral Profissional 54L com 2 Velocidades

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHHS-50	<b>Modelo:</b>	HS-50
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	125 kg	<b>Dimensões:</b>	510 x 850 x 970 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	HS-50
<b>Marca</b>	CLIMA

### Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 54 litros com duas velocidades e temporizador para padarias, hotéis e restaurantes.

## Descricao Completa

### amassadeira espiral 54 litros — Amassadeira Industrial — Principais Vantagens

Concebida para a excelência na panificação e pastelaria, esta amassadeira com espiral garante a produção de massas perfeitas com consistência ideal, mesmo as mais densas como a de pizza ou pão. A sua robustez e eficiência tornam-na indispensável em cozinhas profissionais, suportando as exigências de produção contínua. Misturadora de alto desempenho que otimiza o tempo de preparação e eleva a qualidade dos seus produtos.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é o parceiro ideal para padarias, hotéis e restaurantes que procuram fiabilidade e alto rendimento na confeção de massas. A sua capacidade de 54 litros e as duas velocidades permitem adaptar o processo de amassadura a diversas receitas, desde massas leves a pesadas. É uma solução versátil para qualquer estabelecimento que preze pela qualidade e produtividade.

### Características Técnicas

Capacidade da cuba	54 litros
Velocidade do gancho	150/200 rpm
Velocidade da taça	15/20 rpm
Tensão	230 V
Potência	3,00 kW
Peso	125 kg
Dimensões (LxPxA)	510x850x970 mm

### Perguntas Frequentes

#### Qual o tipo de massas que esta amassadeira consegue processar?

Esta amassadeira é ideal para uma vasta gama de massas, incluindo as de alta consistência como

as de pizza e pão, garantindo uma mistura homogénea e eficiente para resultados sempre ótimos.

**É fácil de limpar e manter?**

Sim, a máquina foi concebida com elementos em aço inoxidável que contactam com a massa, facilitando a limpeza e manutenção, assegurando a higiene e durabilidade do equipamento.

**Possui alguma funcionalidade de segurança?**

Sim, está equipada com grelha de proteção em aço inoxidável e comandos de 24V com botão de paragem de emergência, cumprindo todas as normas de segurança elétrica para a proteção do utilizador.

**Esta misturadora tem diferentes velocidades de funcionamento?**

Sim, este modelo dispõe de duas velocidades distintas, o que permite um controlo preciso sobre o processo de mistura, adaptando-se às necessidades específicas de cada tipo de massa.

**É adequada para uso contínuo em ambientes de restauração?**

Absolutamente. A sua construção robusta com chassis em chapa de metal de alta espessura e motor potente tornam-na perfeita para o ritmo acelerado de cozinhas industriais e estabelecimentos de hotelaria.