

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Amassadeira Espiral Profissional 60 Litros

Informacoes do Produto

SKU:	CHHS-60	Modelo:	HS-60
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	130 kg	Dimensões:	510 x 850 x 970 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	HS-60
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional de 60 litros, ideal para massas densas. Equipada com 2 velocidades e temporizador para máxima eficiência.

Descricao Completa

Amassadeira Espiral — Principais Vantagens

Concebida para uso intensivo em padarias e pastelarias, esta misturadora de massas de elevada capacidade é a solução ideal para acelerar a sua produção. Com um motor potente e movimentos precisos, garante massas homogêneas e perfeitamente trabalhadas em cada ciclo. A sua robustez e durabilidade asseguram um investimento de longo prazo, suportando as exigências diárias de qualquer cozinha profissional.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e padarias, esta máquina de amassar massas destaca-se pela sua versatilidade e desempenho. É particularmente indicada para a confeção de grandes volumes de massa com alta consistência, como as usadas em pão e pizza, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade que a sua clientela irá valorizar. A sua utilização simplificada e os sistemas de segurança integrados promovem um ambiente de trabalho eficiente e seguro para os seus colaboradores.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da Cuba	64 litros
Velocidade do Gancho	150/200 rpm
Velocidade da Cuba	15/20 rpm
Tensão	230 V
Potência	3,00 kW
Peso	130 kg
Dimensões (LxPxA)	510x850x970 mm

Característica	Detalhe
Material da Grelha de Proteção	Aço inoxidável
Material do Chassis	Chapa de metal (5-8 mm)
Acabamento Exterior	Tinta epóxi branca
Material dos Elementos em Contacto com a Massa	Aço inoxidável
Comandos	24V com botão de paragem de emergência
Velocidades	2
Temporizador	De série
Cuba e Cabeça	Fixas

Perguntas Frequentes

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

Esta amassadeira possui uma cuba com capacidade de 64 litros, ideal para processar grandes quantidades de massa em ambientes profissionais como padarias e restaurantes. Facilita a produção em larga escala, otimizando o seu tempo e recursos.

2. Quais são as principais características de segurança do equipamento?

A segurança é uma prioridade, por isso o equipamento está dotado de uma grelha de proteção em aço inoxidável e comandos de 24V com botão de paragem de emergência. Estas medidas garantem uma operação segura para os utilizadores, minimizando riscos em ambiente de trabalho.

3. É possível ajustar a velocidade de mistura?

Sim, a amassadeira dispõe de 2 velocidades para o gancho espiral e para a cuba, permitindo adaptar o processo de mistura conforme a consistência da massa. Esta funcionalidade é crucial para obter a textura e elasticidade desejadas, seja para pão ou pizza.

4. O equipamento inclui temporizador?

Sim, um temporizador é incluído de série, o que permite programar o tempo de mistura e garantir uma consistência uniforme sem necessidade de supervisão constante. Esta funcionalidade aumenta a eficiência e a precisão no processo de confeção.

5. Que tipo de estabelecimentos beneficiaria mais com este equipamento?

Este equipamento é altamente recomendado para padarias, pastelarias, hotéis e restaurantes que necessitam de um aparelho fiável e de alto desempenho para a preparação de massas consistentes. É uma ferramenta indispensável para quem procura otimizar a qualidade e volume da produção.