

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Misturador Espiral 10L, 35 kg/h, Cabeça Elevável e Taça Removível

Informacoes do Produto

SKU:	HE226339	Modelo:	226339
Marca:	HENDI	EAN:	8711369226339

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	226339
EAN	8711369226339

Descricao Resumida

Misturador espiral profissional de 10L com cabeça elevável e taça removível. Ideal para massas de pão e pizza, processa até 35 kg/h. Potência de 370W, 230V.

Descricao Completa

Este misturador espiral de 10 litros e 370W foi concebido para otimizar a preparação de massas em cozinhas profissionais, com capacidade para processar até 35 kg de massa por hora, garantindo eficiência e qualidade.

Misturador Espiral — Características Técnicas

Capacidade da Taça	10 L
Capacidade de Massa	35 kg/h
Potência	370 W
Voltagem	230 V
Dimensões (LxPxA)	380 x 590 x 575 mm
Peso Líquido	55,455 kg
Material	Aço inoxidável
Funcionalidades	Cabeça elevável, Taça removível

Aplicações Profissionais

Ideal para pastelarias, pizzarias, padarias e restaurantes com produção própria de pão ou massas frescas. Adequado para cantinas escolares, empresariais e hospitalares, bem como estabelecimentos de catering que necessitem de processar volumes médios de massa de forma eficiente.

Misturador Espiral — Principais Vantagens

A cabeça elevável e a taça removível facilitam a adição de ingredientes, a remoção da massa e a limpeza do equipamento, otimizando o fluxo de trabalho. A ação de mistura em espiral garante uma massa homogênea e bem arejada, essencial para a qualidade final de pães, pizzas e outros produtos

de pastelaria. Com uma capacidade de 35 kg/h, este misturador permite uma produção contínua e eficiente, adaptando-se a diversas necessidades de cozinhas profissionais.

Qual a capacidade de produção deste misturador?

Este misturador espiral tem uma capacidade de taça de 10 litros e pode processar até 35 kg de massa por hora.

É fácil de limpar?

Sim, a cabeça elevável e a taça removível foram concebidas para facilitar significativamente a limpeza e manutenção do equipamento.

Que tipo de massas pode misturar?

É ideal para massas de pão, pizza, pastelaria e outras massas que requerem uma mistura homogénea e bem arejada.

Quais são os requisitos elétricos?

O equipamento funciona com uma voltagem de 230V e tem uma potência de 370W.

Como este misturador otimiza o processo de trabalho?

A combinação da cabeça elevável e da taça removível agiliza a adição de ingredientes, a remoção da massa e a limpeza, aumentando a produtividade na sua cozinha.