

# 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



## Misturador Espiral 10L 35 kg/h - Cabeça e Taça Fixas 230V

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE226315	<b>Modelo:</b>	226315
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369226315

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	226315
<b>EAN</b>	8711369226315

### Descricao Resumida

Misturador em espiral profissional de 10L e 370W, com cabeça e taça fixas, para uma mistura eficiente de até 35 kg/h de massa. Ideal para padarias e pizzarias.

## Descricao Completa

Este misturador em espiral de 10 litros e 370W é ideal para a preparação eficiente de massas em cozinhas profissionais, garantindo uma mistura homogênea e arejada.

### Amassador espiral profissional — amassador espiral — misturador em espiral — Misturador Espiral — Características Técnicas

Capacidade da Taça	10 L
Capacidade de Produção	35 kg/h
Dimensões (LxPxA)	240x590x575 mm
Potência	370 W
Voltagem	230 V
Tipo de Mistura	Espiral
Cabeça	Fixa
Taça	Fixa
Material	Metais, Aço Inoxidável
Peso Líquido	43.455 kg

### Aplicações Profissionais

Este misturador é uma solução robusta para padarias, pastelarias, pizzarias, e restaurantes que produzem a sua própria massa de pão, pizza ou outras massas frescas. É igualmente útil em cantinas escolares ou empresariais que necessitem de preparar massas em volumes médios para a confeção diária.

### Misturador de Massa — Principais Vantagens

- Mistura fiável e homogénea de grandes quantidades de massa, otimizando o tempo de preparação.
- Ação de mistura em espiral que garante uma massa bem arejada e com textura ideal.
- Construção robusta com cabeça e taça fixas para maior estabilidade e durabilidade em uso intensivo.
- Materiais em aço inoxidável que facilitam a higiene e manutenção em ambientes profissionais.