

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Amassadeira Espiral 25 kg com Cuba Removível e Cabeça Elevatória

Informacoes do Produto

SKU:	CSCPSTRCA25	Modelo:	CPSTRCA25
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630084048

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CPSTRCA25
EAN	3611630084048

Descricao Resumida

Amassadeira espiral robusta para 25 kg de massa, com cuba removível e cabeça elevatória. Ideal para padarias e pastelarias, oferece 2 velocidades e temporizador.

Descricao Completa

Este misturador espiral profissional foi concebido para amassar até 25 kg de massa, ideal para padarias e pastelarias com produção diária. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e higiene.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável (cuba, gancho, coluna, grelha)
Cabeça	Elevatória
Cuba	Removível
Volume da Cuba	32 L
Capacidade de Massa	25 kg
Produção por Hora	88 kg
Diâmetro da Cuba	400 mm
Temporizador	Sim
Velocidades	2
Potência	1300 W – 1700 W
Tensão	400 V
Dimensões (L x P x A)	435 x 775 x 810 mm
Peso	95 kg

Aplicações Profissionais

Esta amassadeira é um equipamento essencial para estabelecimentos que requerem uma produção eficiente de massa. É ideal para padarias, pastelarias, pizzarias, churrasqueiras com fabrico próprio de pão, e restaurantes que produzem massa fresca ou bases para ementas variadas. A sua capacidade de 25 kg de massa torna-a adequada para operações de média dimensão, desde cafés com cozinha a cantinas.

Amassadeira Espiral — Principais Vantagens

- **Eficiência na Produção:** Com duas velocidades e temporizador integrado, permite um controlo preciso do processo de amassamento, otimizando o tempo de preparação.
- **Higiene e Facilidade de Limpeza:** A cuba removível e a construção em aço inoxidável facilitam a limpeza profunda, essencial em qualquer cozinha profissional.
- **Versatilidade Operacional:** A cabeça elevatória proporciona um acesso fácil à cuba para adicionar ingredientes e remover a massa, melhorando a ergonomia e a segurança.
- **Durabilidade:** Componentes em aço inoxidável garantem uma longa vida útil do equipamento, mesmo em ambientes de uso intensivo.

Qual a capacidade máxima de massa que esta amassadeira pode processar?

Esta amassadeira espiral tem uma capacidade máxima de 25 kg de massa por ciclo, sendo capaz de produzir até 88 kg de massa por hora.

A cuba é fácil de limpar?

Sim, a cuba é removível e fabricada em aço inoxidável, o que facilita significativamente a sua limpeza e manutenção da higiene.

Para que tipo de massas é este equipamento mais adequado?

É ideal para massas de pão, pizza, pastelaria e outras massas levedadas ou com consistência similar, graças ao seu gancho espiral e duas velocidades.

Qual a vantagem da cabeça elevatória?

A cabeça elevatória permite um acesso total à cuba, facilitando a adição de ingredientes durante o processo, a remoção da massa e a limpeza completa do equipamento.

Quais são os requisitos elétricos para esta amassadeira?

Este equipamento requer uma ligação elétrica trifásica de 400 V, com uma potência entre 1300 W e 1700 W.