

# 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: 07/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Amassadeira Espiral Monofásica IFM10 - 10 Litros

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CO11702	<b>Modelo:</b>	11702
<b>Marca:</b>	Corequip	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Corequip
<b>Modelo</b>	11702

### Descricao Resumida

Amassadeira industrial monofásica de 10 litros com cabeçal e cuba fixos para produção eficiente e consistente de massas em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### amassadeira espiral — Amassadeira Profissional — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais e padarias, esta máquina de amassar oferece uma performance excepcional na preparação de massas. A sua configuração compacta assegura uma integração fácil em diversos espaços, otimizando o fluxo de trabalho.

Equipada com uma espiral que facilita a mistura homogénea dos ingredientes, garante a obtenção de massas perfeitas em poucos minutos. A grelha de segurança permite adicionar elementos durante o funcionamento, aumentando a eficiência e a segurança na confeção.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde pastelarias e padarias a restaurantes e pizzarias. A sua capacidade de produzir até 30 kg de massa por hora torna-a indispensável em ambientes com elevada produção.

A versatilidade da amassadeira estende-se à confeção de diferentes tipos de massa, seja para pão, pizza, bolos ou outros produtos de pastelaria. É uma solução robusta e fiável para quem procura otimizar os processos de preparação de massa.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da cuba	10 Litros
Peso máximo da massa	8 kg
Produção de massa por hora	30 kg
Dimensões da cuba	260 x 200 mm
Potência	0,37 kW
Tensão	230V-1N-50Hz

Característica	Detalhe
Ligação	Monofásica
Dimensões (L x P x A)	270 x 540 x 560 mm
Peso	48 kg

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a capacidade máxima de massa que esta amassadeira suporta?**

Esta amassadeira possui uma cuba com capacidade para 10 litros, permitindo trabalhar com um peso máximo de 8 kg de massa por ciclo.

### **É possível adicionar ingredientes enquanto a máquina está em funcionamento?**

Sim, o design da grelha de proteção permite a introdução de ingredientes em cascata de forma segura e eficiente, sem interromper o processo de amassadura.

### **Que tipo de ligação elétrica é necessária para este equipamento?**

A amassadeira opera com ligação monofásica, utilizando uma tensão de 230V-1N-50Hz, compatível com a maioria das instalações elétricas padrão.

### **Este modelo inclui temporizador ou rodas para transporte?**

Não, este modelo específico de amassadeira foi concebido com cabeçal e cuba fixos, não incluindo temporizador nem rodas para garantir maior estabilidade e compactibilidade.

### **Qual a dimensão da cuba da amassadeira?**

A cuba da amassadeira tem umas dimensões de 260 mm de diâmetro por 200 mm de altura, proporcionando espaço adequado para a preparação de diferentes volumes de massa.