

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: 13/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Amassadeira Espiral Monofásica - Cuba Fixa 10L

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------|----------------|-------|
| SKU: | CO14099 | Modelo: | 14099 |
| Marca: | Corequip | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|----------|
| Marca | Corequip |
| Modelo | 14099 |

Descricao Resumida

Amassadeira espiral monofásica de 10 litros com cuba fixa e cabeça basculante. Ideal para amassar até 8 kg de massa rapidamente em cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Amassadeira Profissional — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais, esta amassadeira elétrica de cabeça basculante é a solução ideal para amalgamar massas de forma eficiente e homogênea. O seu design com cuba fixa garante estabilidade durante o funcionamento, permitindo a mistura perfeita de ingredientes em poucos minutos. É uma ferramenta robusta e fiável para otimizar os processos de confeção no seu negócio.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para padarias, pastelarias, pizzarias e restaurantes que necessitam de preparar grandes volumes de massa diariamente. A sua capacidade de processar até 8 kg de massa por lote torna-a indispensável em ambientes de produção intensiva. Irá agilizar o trabalho da sua equipa e garantir a consistência das suas preparações.

Características Técnicas

| Característica | Detalhe |
|---------------------------|---|
| Tipo | Amassadeira de cabezal abatível e cuba fixa |
| Capacidade da Cuba | 10 Litros |
| Peso Máximo de Massa | 8 Kg |
| Produção Horária de Massa | 30 Kg/hora |
| Dimensões da Cuba | 260 x 210 mm |
| Potência | 0,37 Kw |
| Tensão | 230V-1N-50Hz Monofásica |
| Dimensões (C x P x A) | 270 x 590 x 570 mm |
| Peso Líquido | 50 kg |

Perguntas Frequentes

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

Este equipamento tem uma capacidade máxima de processamento de 8 kg de massa por ciclo, ideal para produções de pequena a média escala em cozinhas profissionais.

É possível adicionar ingredientes enquanto a máquina está em funcionamento?

Sim, a máquina está equipada com uma grelha de segurança que permite a introdução de ingredientes em cascata enquanto amassa, otimizando o seu processo de trabalho.

Que tipo de corrente elétrica é necessária para esta amassadeira?

Esta amassadeira opera com uma tensão de 230V-1N-50Hz, sendo um modelo monofásico adequado para a maioria das instalações elétricas comerciais.

Quais os benefícios de uma amassadeira com cabeça basculante e cuba fixa?

A combinação de cabeça basculante e cuba fixa facilita a remoção da massa e a limpeza do equipamento, enquanto a cuba fixa assegura maior estabilidade e segurança durante o processo de mistura.

Este equipamento é adequado para uso em pequenas pastelarias ou pizzarias?

Com a sua capacidade de 10 litros e produção de 30 kg/hora, esta amassadeira é perfeitamente dimensionada para as necessidades de pequenas a médias pastelarias, padarias e pizzarias.