

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Amassadeira de Espiral Profissional 15L Monofásica

Informacoes do Produto

SKU:	CO14088	Modelo:	14088
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	14088

Descricao Resumida

Amassadeira de espiral profissional com cuba fixa de 15L. Processa até 10kg de massa, garantindo consistência e eficiência em pastelarias e padarias.

Descricao Completa

Amassadeira de Espiral — Principais Vantagens

Equipamento essencial para qualquer padaria ou pastelaria, esta amassadeira com cuba fixa foi concebida para um desempenho superior, permitindo amalgamar massas de forma homogênea em poucos minutos. A sua construção robusta garante durabilidade e fiabilidade, ideal para o uso contínuo em cozinhas profissionais. A grelha de segurança integrada facilita a adição gradual de ingredientes enquanto o aparelho está em funcionamento, otimizando o processo de preparação e garantindo misturas perfeitas.

Aplicações Profissionais

Esta misturadora de massas é uma aquisição valiosa para uma vasta gama de estabelecimentos, desde pequenas padarias artesanais a grandes unidades de catering e restaurantes com produção própria de pão ou massas. A sua capacidade de 15 litros e a produção de 40 kg de massa por hora, tornam-na perfeita para otimizar o fluxo de trabalho e aumentar a eficiência na cozinha. É um aliado indispensável para chefs e pasteleiros que procuram consistência e qualidade nas suas preparações diárias.

Características Técnicas

Capacidade da Cuba:	15 Litros
Peso Máximo da Massa:	10 Kg
Produção por Hora:	40 Kg/h
Dimensões da Cuba:	300 x 210 mm
Potência:	0,45 Kw
Tensão:	230V-1N-50Hz
Fase:	Monofásica
Dimensões (L x P x A):	320 x 590 x 570 mm

Peso Líquido:

50 kg

Perguntas Frequentes

1. Qual a capacidade de massa que esta amassadeira consegue processar por vez?

Esta amassadeira foi projetada para processar até 10 kg de massa de cada vez, o que a torna ideal para produções de média dimensão em ambientes profissionais.

2. É possível adicionar ingredientes enquanto o equipamento está em funcionamento?

Sim, a amassadeira inclui uma grelha de segurança que permite a introdução de ingredientes adicional em cascata, sem interromper o ciclo de amassadura, aumentando a sua conveniência e eficiência.

3. Que tipo de estabelecimentos beneficiaria mais com este modelo?

Este modelo é particularmente adequado para padarias, pastelarias, pizzarias e restaurantes com produção própria de produtos de panificação, onde a consistência e a capacidade de produção são cruciais.

4. A amassadeira é de fácil limpeza e manutenção?

Devido à sua construção robusta e design funcional, a limpeza é simplificada, garantindo que as normas de higiene são facilmente cumpridas. A manutenção é igualmente prática, focando-se na durabilidade dos componentes.

5. Este equipamento é adequado para uso contínuo ao longo do dia?

Sim, a sua potência e robustez garantem um desempenho fiável, suportando o uso contínuo e intenso que caracteriza as cozinhas e unidades de produção alimentar profissionais, mantendo a qualidade da mistura.