

# 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



Hotelequip.pt

## Amassadeira Espiral de 22L com Temporizador IFM22

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CO11700	<b>Modelo:</b>	11700
<b>Marca:</b>	Corequip	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Corequip
<b>Modelo</b>	11700

### Descricao Resumida

Amassadeira espiral profissional com capacidade de 22L e cuba/cabeçal fixos. Ideal para padarias e pastelarias. Inclui temporizador e rodas.

## Descricao Completa

### Amassadeira Profissional — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta máquina de amassar em espiral possui uma cuba e cabeça fixas, garantindo estabilidade e durabilidade. Com capacidade para 22 litros, é ideal para a preparação eficiente de massas em padarias, pastelarias e pizzarias, otimizando o tempo de produção e garantindo uma mistura homogénea dos ingredientes. A sua robustez e design focado na funcionalidade tornam-na numa peça essencial para operações de alto volume.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos no setor alimentar. Desde padarias e pastelarias que necessitam de amassar grandes quantidades de massa diariamente, até pizzarias e restaurantes com fabrico próprio de pão ou bases de pizza. A sua funcionalidade e especificações técnicas respondem às necessidades de uma produção contínua e de elevada qualidade, tornando-se um investimento valioso para a sua cozinha.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade da Cuba	22 Litros
Peso Máximo da Massa	18 Kg
Produção por Hora	70 Kg
Dimensões da Cuba	350x210 mm
Potência	0,90 Kw
Tensão	230V-1N-50Hz
Fase	Monofásica
Rodas	Sim

Característica	Detalhe
Temporizador	Sim
Dimensões (L x P x A)	400 x 690 x 630 mm
Peso Líquido	82 kg

## Perguntas Frequentes

---

### **Para que tipo de estabelecimentos é esta amassadeira mais indicada?**

É ideal para padarias, pastelarias, pizzarias e restaurantes que necessitam de uma produção consistente de massas em volume considerável, otimizando o trabalho diário.

### **Qual a capacidade máxima de massa que pode processar?**

Esta máquina consegue amassar até 18 kg de massa por ciclo, com uma produção de 70 kg por hora, sendo eficiente para operações intensas.

### **Inclui rodas para facilitar a movimentação?**

Sim, está equipada com rodas, o que permite uma fácil deslocação dentro da cozinha para limpeza ou reposicionamento, aumentando a flexibilidade operacional.

### **A cuba e o cabeçal são fixos?**

Sim, a cuba e o cabeçal são fixos, garantindo maior estabilidade durante o processo de amassadura e contribuindo para a durabilidade do equipamento ao longo do tempo.

### **Possui alguma funcionalidade de controlo de tempo?**

Sim, este modelo inclui um temporizador integrado, permitindo definir o tempo exato de amassadura para cada tipo de massa, assegurando resultados perfeitos e consistentes.