

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: 06/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

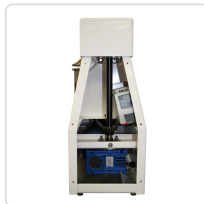


Amassadeira Espiral Trifásica 22L

Informacoes do Produto

SKU:	CO11698	Modelo:	11698
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	11698

Descricao Resumida

Amassadeira industrial com cuba e cabeçal fixos, 22L de capacidade e motor trifásico. Ideal para produção intensiva em padarias e pastelarias.

Descricao Completa

Amassadeira Industrial — Principais Vantagens

Este equipamento profissional de padaria e pastelaria foi concebido para otimizar o processo de amassado de massas, garantindo uma homogeneidade perfeita em poucos minutos. A incorporação de rodas facilita a sua mobilidade dentro da cozinha, e o temporizador integrado assegura a precisão em cada preparação. Desta forma, conseguirá elevada produtividade e consistência nas suas receitas, essenciais para qualquer negócio de restauração e hotelaria.

A estrutura robusta e o design funcional desta máquina de amassar em espiral com cabeçal e cuba fixos permitem uma utilização intensiva em ambientes profissionais. Poderá adicionar ingredientes de forma contínua através da grelha de proteção, mantendo a segurança e a eficiência durante todo o processo produtivo. É uma solução duradoura e de fácil manutenção, pensada para o ritmo exigente da restauração.

Aplicações Profissionais

Esta amassadeira é ideal para padarias, pastelarias, pizzarias, e cozinhas industriais que necessitem de preparar grandes volumes de massa para pão, bolos, pizzas, e outros produtos fermentados. A sua capacidade de 22 litros e produção de 70 kg de massa por hora, aliada à robustez da construção trifásica, torna-a imprescindível em negócios com elevada procura de produtos de massa fresca.

Adequada para restaurantes gourmet, hotéis e catering, este misturador profissional garante a qualidade e textura ideal para bases de pastelaria, massas de pão artesanais ou pizzas. A otimização do tempo de preparação e a capacidade de manusear massas pesadas fazem dela um investimento que se traduz em eficiência operacional e satisfação do cliente.

Características Técnicas

Tipo	Amassadeira de cabeçal e cuba fixos
Capacidade da Cuba	22 Litros
Capacidade de Massa	18 Kg

Produção por Hora	70 Kg
Dimensões da Cuba	350 x 210 mm (Diâmetro x Altura)
Potência	0,75 Kw
Tensão	400V-3N-50Hz (Trifásica)
Mobiliário	Com rodas
Controlo	Temporizador
Dimensões (L x P x A)	400 x 690 x 630 mm
Peso líquido	75 kg

Perguntas Frequentes

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

Esta máquina consegue processar até 18 kg de massa por lote, ideal para uma produção eficiente em cozinhas profissionais e padarias.

É fácil movimentar a amassadeira na cozinha?

Sim, o equipamento integra rodas robustas que permitem um transporte fácil, facilitando a limpeza e a reorganização do espaço de trabalho sem grande esforço.

De que tipo de instalação elétrica necessito para este equipamento?

A amassadeira requer uma ligação elétrica trifásica de 400V-3N-50Hz, garantindo um desempenho consistente e potente para as suas operações diárias.

Posso adicionar ingredientes enquanto a máquina está a funcionar?

Sim, a sua grelha de proteção foi desenhada para permitir a adição segura de ingredientes em cascata, sem interromper o ciclo de amassado.

Este modelo é indicado para que tipo de estabelecimentos?

É perfeitamente adequado para pastelarias, pizzarias, e restaurantes que necessitam de um volume de massa industrial, bem como cozinhas de catering e hotéis com elevada exigência na confeção de massas.